VOSS

Electrolux

Brugsanvisning

Komfur

Model nr.:	ELI 9200-al
Produkt nr.:	948 203 036
Serienr.:	NOTER SERIENUMMERET HER
	325 86-0590 rev. 2-623

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

Electrolux Gruppen er verdens største producent af energidrevne produkter til køkken- og rengørings- og udendørs brug. Der sælges årligt over 55 millioner produkter fra Electrolux Gruppen (blandt andet køleskabe, komfurer, vaske-maskiner, støvsugere, motorsave og plæneklippere) til en værdi af ca. 100 milliarder. Produkterne sælges i mere end 150 lande verden over.

VOSS ønsker Dem tillykke.

Kære kunde,

Tillykke med Deres nye VOSS komfur.

Det er vigtigt at De lærer komfurets funktioner og finesser at kende. Læs derfor denne brugsanvisning, den vil hjælpe Dem til at få det bedste udbytte af Deres nye komfur. Vær ekstra opmærksom på de afsnit, der er mærket med ⚠ . Dette er advarselstekster for at undgå ulykker.

Gem brugsanvisningen. Den er rar at have i tvivlstilfælde, og bør følge komfuret ved evt. overdragelse til en ny ejer.

Brugsanvisningen er opbygget, så De kan bruge den som et opslagsværk. Den første del af brugsanvisningen indeholder en generel beskrivelse af Deres nye produkt. Derefter følger en kort introduktion til, hvad De skal gøre, inden De anvender komfuret første gang. Afsnittet "Sådan bruger De" beskriver hvordan komfuret anvendes i det daglige. Brug dette afsnit indtil De er "dus" med Deres nye komfur. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" giver Dem oplysninger om såvel den daglige, som den mere grundige rengøring af komfurets enkelte dele. Skulle der opstå problemer i brugen af komfuret kan De slå op under afsnittet "Før De tilkalder service", hvor der er anvisning på hvordan De selv kan afhjælpe en del praktiske og tekniske problemer. Bagest i brugsanvisningen finder De navn og tlf. på nærmeste Service Center.

Når De følger denne brugsanvisning vil Deres nye komfur gøre arbejdet i køkkenet lidt nemmere i hverdagen, og meget sjovere når der skal en festmiddag på bordet.

God fornøjelse!

Med venlig hilsen

VOSS
Electrolux

Indhold Side nr.

Til Brugeren

Voss ønsker Dem tillykke 2
Sikkerhedsinformation 5
Beskrivelse af produktet 6
Induktion 8
Autostop 9
Automax 9
Børnesikring 9
Restvarmeindikator 9
Ovnen 9
Blæserkontakt 9
Lyskontakt 9
Magasinskuffen 9
Soklen 9
Sikkerhedsudstyret 10
Easy-access 10
Tilbehøret 11

Før de går i gang 12
Indstilling af uret 12
Beskyt glaskeramikpladen 12
Brænd ovnen ren 13
Rengør tilbehøret 13

Sådan bruger De 14
Glaskeramikpladen 14
Kogezonerne 14
Valg af kogegrej 23
Råd og tips ved brug af kogezonerne 24
Ovnen 32
Indstillingsskema - bagning 36
Indstillingsskema - madlavning 37
Indstillingsskema - stegning 39
Indstillingsskema - grillning 41
Råd og tips ved brug af ovnen 42

Rengøring og vedligeholdelse af 51
Aluminium 51
Glaskeramikpladen 51
Ovnen 51
Magasinskuffen 58

Service 65
Før de tilkalder service - Praktiske råd 65
Før de tilkalder service - Tekniske råd 66
Service og reservedele 68

Fejl og mangler / Afhjælpningsret 59
Produktansvar 59

Indhold Side nr.

Til installatøren

Udpakning..... 60
Tekniske data..... 61
Montering..... 62
Installation..... 64

Sådan læser De brugsanvisningen:

1... 2...Trin for trin

i Råd og tips

Sikkerhedsinformation

Miljø information

B218

Ret til ændringer forbeholdes

Service og reservedele

Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe apparatet.

Indgreb i apparatet under reklamationsperioden må kun udføres af Electrolux Service eller af en serviceorganisation godkendt af førnævnte.

Opstår der problemer med apparatet findes der forslag til afhjælpning i afsnittet “Før De tilkalder service”. Tilkalder De service til et problem, hvor løsningen er beskrevet i dette afsnit, risikerer De at komme til at betale for servicebesøget. Dette gælder også, hvis apparatet er anvendt til andet formål end det er beregnet til. Kan problemet ikke afhjælpes udfra afsnittet “Før De tilkalder service”, eller der skal bruges reservedele, kan De ringe på følgende nummer:

70 11 74 00

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste servicecenter.

De kan også kontakte os via internetadressen: www.voss.dk

Ved rekvirering af service eller reservedele, skal De oplyse modelnummer, produktnummer og serienummer, som De finder på forsiden af denne brugsanvisning.

Brug kun originale reservedele.

Sikkerhedsinformation

Komfuret er beregnet til brug i en normal husholdning i Danmark. Hvis det bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Børn

Hold opsyn med børn, når komfuret er i brug.
Gryder, kogezoner og ovn bliver meget varme ved brug, og forbliver varme et stykke tid efter der er slukket. Lad aldrig børn røre ved eller lege med knapper og ovnlåge.

Kontrollér at tippesikringen er monteret korrekt, samt at børnesikringerne fungerer.

Anvendelse

Anvend aldrig en revnet glaskeramikplade. Væske kan ved overkog og/eller rengøring trænge ned til spændingsførende dele. Afbryd strømmen til komfuret og kontakt service.
Læg aldrig alufolie, papir, plast eller lign. på glaskeramikpladen. En varm kogezone kan få folie/papir/plast til at brænde/smelte.
Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved evt. brand, skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte slukkes. **Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand.**
Der må kun benyttes gryder og pander, som er beregnet til glaskeramiske kogezoner. Kontrollér at bundene er plane. Gryder med ujævn bund giver dårlig varmekontakt og kan let dreje på glaskeramikpladen.
I ovnen må der kun benyttes ovnfaste fade.
Kontrollér at der er slukket for komfuret, når det ikke bruges. Alle knapper skal stå på nul.

Personer med pacemaker bør holde overkroppen i en afstand af 30 cm fra kogezonerne, når de er tændte.
Læg aldrig magnetisk opladelige genstande (f.eks. kreditkort, kassetter osv.) på glaskeramikpladen, når kogezonerne er tændte.
Læg aldrig metalgenstande (skeer, grydelåg o.lign.) over en induktionskogezone.

Rengøring og vedligeholdelse

Af hygiejne- og sikkerhedsmæssige årsager skal kogezoner og ovn holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste tilfælde medføre brandfare.
Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme, når komfuret flyttes ved rengøring.
Sluk for hovedafbryderen til produktet inden udskiftning af ovnpære.

Service

Service og reparation skal udføres af Electrolux Service eller af en serviceorganisation, som er godkendt af førnævnte. Der må kun benyttes reservedele, som leveres af ovennævnte.

Udpakning

Sørg for at bortskaffe emballagen, så børn ikke får adgang til den brugte emballage.

Installation

Installation af komfuret må kun udføres af en autoriseret el-installatør. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe komfuret.
Komfuret må **ikke** stilles på en ekstra sokkel, da tippesikringen sættes ud af funktion. Montér tippesikringen. Sørg for at el-kablet ikke kommer i klemme ved installation.

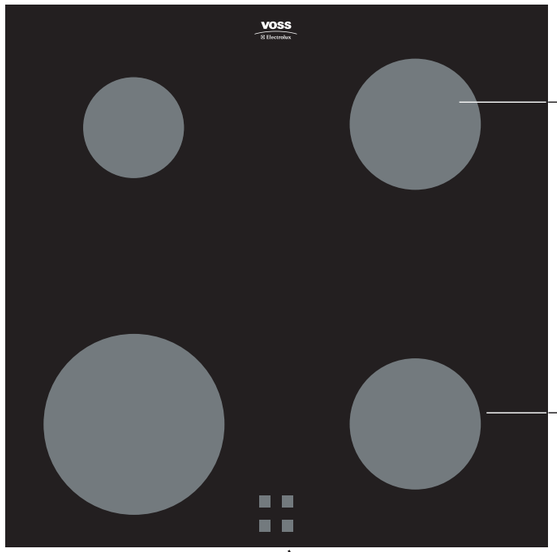
Skrotning

Hjælp med at undgå ulykker når komfuret skal kasseres. Fjern el-kablet fra stikket i væggen, klip el-kablet af helt inde ved komfuret, og sæt børnesikringen på ovnlågen ud af funktion.

Symbolet på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr.
Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt.
Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

Beskrivelse af produktet

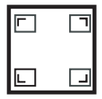
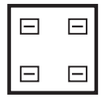
Overpladen



Kogezoner

Kogezoner

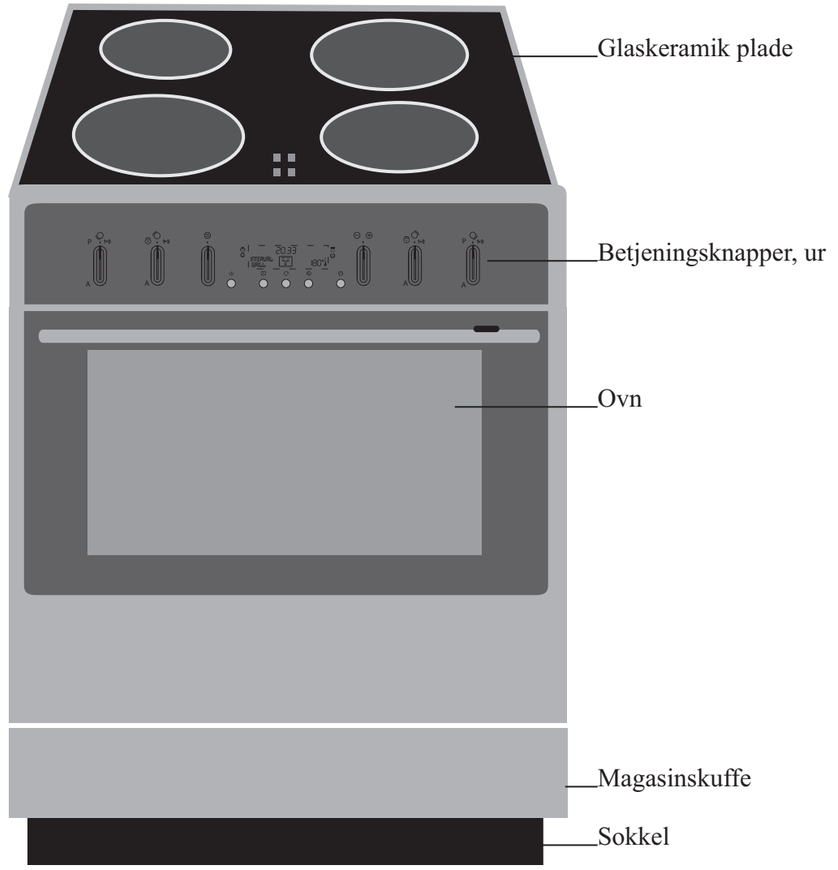
Displayet til visning af kogezonernes indstilling

Problemer	**Afhjælpning**
Kogezonerne vil ikke tænde, i displayet vises ..... 	Børnesikringen er tilkoblet. Drej de 2 betjenings-knapper med symbol for børnesikring samtidig til .
Kogezonerne vil ikke tænde, i displayet vises ..... 	Autostop er tilkoblet. Drej alle betjeningsknapper til 0. Kogezonerne kan nu betjenes.
Hvis alle indikatorer (incl. indikatoren H for rest-varme) slukkes i løbet af madlavningen.	Den elektroniske overophednings-beskyttelse har spærret alle funktioner. Efter afkøling kan kogezo-nen tages i brug igen.
Hvis alle indikatorer for kogezoner slukkes i løbet af pyrolyserensning.	Se side 17, Pyrolyse.
Hvis indikation F blinker	Kontrollér om kogezonerne er dækket tilstrække-ligt af kogegrejet. Kontrollér at kogegrejet er egnet til induktion. Se “Sådan bruger De”. Hvis indikatoren F forsat lyser, kontakt kunde-service.
Når den bagerste kogezone bliver indstillet på “9” samtidig med at den forreste kogezone står på “P”, så går **den forreste kogezone ned på “9”**	Den forreste og bagerste kogezone er forbundet. Når De ønsker at anvende trin 9 på den bagerste, kan den forreste ikke indstilles højere end trin 9. Power-funktionen bliver automatisk slået fra.
Displayet viser F2	Forsøg at åbne og lukke ovnlågen et par gange for at afhjælpe. Virker dette ikke - tilkald service.
Displayet viser F0, F1,F3-F9	De skal tilkalde service.
Ovnen når aldrig den indstillede temperatur	Ved indstilling på ovnfunktion “Lavenergi steg-ning” viser displayet hele tiden en temperatur, som er lavere end den indstillede. Dette har ingen ind-flydelse på stegeresultatet.

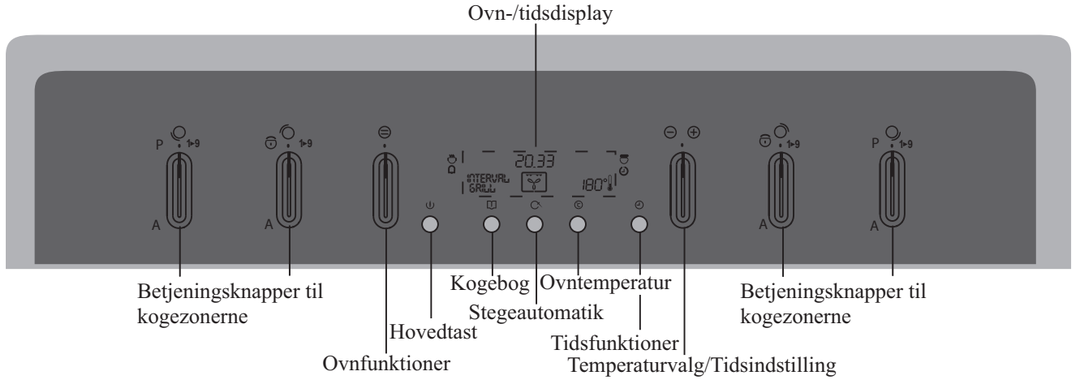
Før De tilkalder service - Tekniske råd

Problemer	Afhjælpning
Komfuret/ovnen virker ikke.....	Kontrollér om der er tændt for komfuret. Kontrollér husets HPFI/HFI-relæ. Kontrollér sikringer til komfuret. (Bemærk: der er 3 sikringer).
Ovnen varmer ikke hurtigt nok.....	Ved traditionel 200°C er opvarmningstiden ca. 19 min. Ved varmluft 175°C er opvarmningstiden ca. 6 min.
Overpladen bliver varm.....	Overpladen bliver op til 60°C.
Sikringerne springer hele tiden.....	Der er evt. for mange el-apparater i brug samtidigt.
Kogezonerne støjer og klikker	Under brug vil der forekomme støj fra induktionsspolen og ventilatoren. Det er helt normalt, og har ingen indflydelse på madlavningen. Noget kogegrej kan dog forstærke støjen. Hvis støjen virker generende kan det være en mulighed at skifte kogegrej. På de lave indstillingstrin vil der være kliklyde. Kliklydene forkommer, når varmen slås til og fra. Det er helt normalt og har ingen indflydelse på madlavningen.

Komfuret

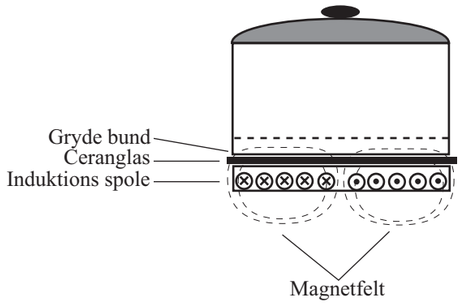


Betjeningspanelet



Induktion

Når De tænder for en kogezone, dannes der et højfrekvent magnetfelt mellem induktionsspolen og grydens magnetiske bund. I dette magnetiske felt er der induktionsstrømme. Grydens bund bremser induktionsstrømmene hvorved der dannes varme, som først opvarmer grydens bund og derefter maden, som er i gryden.



Hurtig madtilberedning

Ved induktion bliver kogegrejet straks varmt. Det betyder at der spares tid og energi ved tilberedning på induktion. Da den nødvendige varme til madtilberedning dannes i kogegrejets bund, bliver glaskeramikpladen næsten ikke varm. Den får dog den overskydende varme fra kogegrejets bund.

Stor sikkerhed

De enkelte kogezoner kan kun varme, når kogegrej med magnetisk bund er placeret på kogezonen. Det er ikke muligt at komme til at tænde for en tom kogezone. Når De fjerner kogegrejet fra kogezonen forsvinder varmen med det samme. De skal dog være opmærksom på, at der er eftervarme tilbage i glaskeramikpladen.
Når De fjerner kogegrejet fra en tændt kogezone bliver varmen slået fra, selvom De ikke slukker for kogezonen. Kogezonen husker den sidste indstilling i 10 minutter. Hvis De har behov for at sætte kogegrejet tilbage på samme indstilling, er det således ikke nødvendigt at indstille kogezonen igen.

Sikring mod overophedning

Når en gryde er placeret på en kogezone vil der ske en opvarming af gryden. En føler under hver kogezone måler kogezonens og grydens temperatur. Når temperaturen bliver for høj, bliver der automatisk slukket for kogezonen.

Hurtig regulering

Når De tænder for en kogezone opnår De hurtigt varme i kogegrejet. Når De skruer ned er varmen hurtigt væk.

Nem rengøring

Evt. overkog brænder ikke fast på glaskeramikpladen, da der ikke bliver varmt ved siden af kogegrejet. Rengøring efter evt. overkog er nemmere.

Service

Før De tilkalder service - Praktiske råd

Problemer	Afhjælpning
Brød, boller og bløde kager bliver flade.....	For lav temperatur. Bagværket hæver og synker derefter sammen. Hæv temperaturen. De har brugt for lidt gær eller bagepulver. Se efter i opskriften, om De har brugt nok. Fedtstof/væskeblandingen har været for varm. Temperaturen skal være 37°C for frisk gær og 45-50°C for tørgær.
Brød, boller og bløde kager bliver for tørre.....	For lav temperatur. Bagværket har stået for længe i ovnen for at blive færdigt. Hæv temperaturen. For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel kan give tørt brød. Husk at De ikke må tilsætte alt melet på én gang, da melmængden kan variere fra bagning til bagning.
Bagværk/madret bliver for mørkt eller bagt ujævnt.....	Forkert placering i ovnen ved varmluft bevirker at luften ikke kan cirkulere rigtigt. Placer boller o.lign. i lige rækker. Aflange ting som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge. Forkert temperatur. Ved tilberedning med varmluft skal temperaturen sænkes 15-20% i forhold til tilberedning i traditionel ovn. Vær opmærksom på at en ændring på 5°C kan betyde meget for resultatet. Når varmluft benyttes bliver resultatet generelt mere ujævnt end på traditionel ovn. For lav temperatur. Bagværk/madret er færdigtilberedt inden det har fået farve. Hæv temperaturen.
Bagværk/madret bliver for lyst.....	For lav placering. Bagværk/madret har fået for lidt overvarme. Flyt bagværket/madret en ribbe op.
Den glaskeramiske plade er skjodet.....	Gør pladen omhyggeligt ren efter anvisningerne i afsnittet “Rengøring og vedligeholdelse af”.

Installation

El-installation

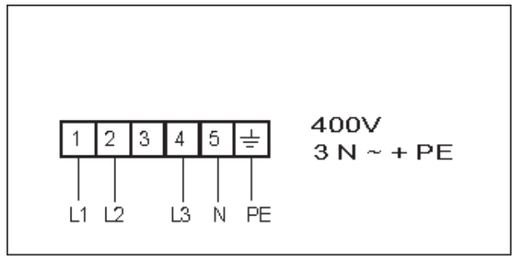
⚠ Installationen må kun foretages af en autoriseret el-installatør eller en af producenten autoriseret person. Arbejde udført af en ukyndig kan føre til skader på personer og/eller ejendom, samt forringe komfuret.

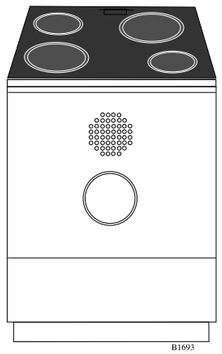
Fjern bagpladen. Komfuret tilsluttes i henhold til diagrammet. El-installationerne skal udføres efter gældende regler anført i stærkstrømsreglementet.

Installationen skal overholde evt. specielle krav fastsat af det stedlige forsyningsselskab. Komfuret skal tilsluttes via en ekstern afbryder med en kontaktafstand på mindst 3 mm. (Kan være hovedafbryder).

Ledningstype:

Min 1,5 mm² HO5 VV-F.

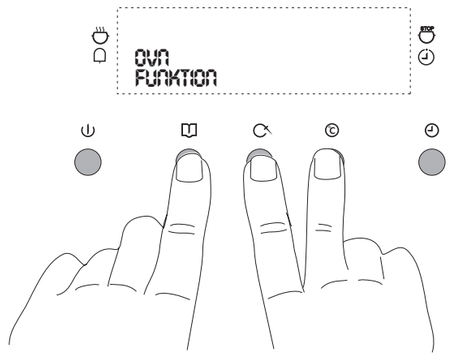




Demofunktion

Med denne funktion er det muligt at demonstrere ovnen og urets funktioner uden at varmelegemerne tænder.

1. Tænd ovnen. Tryk på ⏻ tasten
2. Tryk samtidig på tasterne 🕮 , ↻ og © .
3. Der lyder et signal. Ovnen kan nu demonstreres uden at vamelegemerne tænder.
4. Tryk på de samme tre taster for at frakoble demofunktionen.



Power

På de to forreste kogezoner har De mulighed for at indkoble ekstra varme, så De opnår en endnu hurtigere opkogningstid. Når De anvender Power på de to forreste kogezoner, skal de to bageste kogezoner indstilles på lavere effekt. Oplysning om hvordan Power fungerer, finder De i afsnittet "Sådan bruger De".

Køleventilator

En ventilator beskytter elektronikken mod overophedning. Når De er færdig med at anvende kogezonerne, vil ventilatoren blive ved med at køre indtil elektronikken er afkølet.

Autostop

Har De glemt en gryde, som står og koger på en kogezone, vil der automatisk blive slukket for kogezonen efter et stykke tid. Oplysning om hvordan Autostop fungerer, finder De i afsnittet "Sådan bruger De".

Automax

Den enkelte kogezone starter på højeste trin og skruer automatisk ned på det trin, som De har valgt at tilberede ved. Oplysning om hvordan AUTOMAX fungerer, finder De i afsnittet "Sådan bruger De".

Børnesikring

Alle kogezoner kan låses, så børn ikke kan komme til at tænde i et ubevogtet øjeblik. Oplysning om hvordan børnesikring fungerer, finder De i afsnittet "Før De går igang".

Restvarmeindikator

Når De slukker for en kogezone, vil et "H" i displayet indikere at kogezonen stadig er varm. Restvarmeindikatoren vil blive ved med at lyse indtil kogezonen er ca. 60°C varm.

Ovnen

Oplysning om hvordan ovnen benyttes findes i afsnittet:
"Sådan bruger De".
Det er muligt at vælge imellem følgende ovnfunktioner:

-lys
-varmluft
-traditionel ovn
-lavenergistegning
-pizzaprogram
-intervalgrill
-grill
-undervarme
-holde varm
-optøning

Ovnlågen har 4 lag koldglas for at give en lavere ydertemperatur. Ovnlågen kan skilles ad for rengøring.

Ovnrummet er udført i glat og rengøringsvenlig pyrolytisk emalje.

Ovnens opvarmningstid er:
Traditionel ovn: ca. 19 min. fra kold ovn til 200°C.

Varmluftovn: ca. 6 min. fra kold ovn til 175°C.

Blæserkontakt

Når der anvendes programmer, hvor varmluftblæseren kører, vil blæseren automatisk blive afbrudt når ovnlågen åbnes.

Når ovnlågen igen lukkes, starter blæseren.

Lyskontakt

Når ovnen ikke anvendes (er slukket) og ovnlågen åbnes, vil lyset i ovnen automatisk blive tændt. Når ovnlågen igen lukkes, så slukkes lyset igen.

Magasinskuffen

Oplysninger om hvordan magasinskuffen benyttes findes i afsnittet: "Sådan bruger De".
Magasinskuffen er forsynet med "Push-Pull", det betyder at den åbnes ved et let tryk midt på skuffefronten.

Soklen

Soklen kan højdejusteres fra 85 cm til 93,5 cm.

Sikkerhedsudstyret

Komfuret har tippesikring, som forhindrer at det tipper ved unormal belastning, f.eks. hvis et barn sætter sig på en åben ovnlåge.

⚠ Tippesikringen skal monteres, og den virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret.

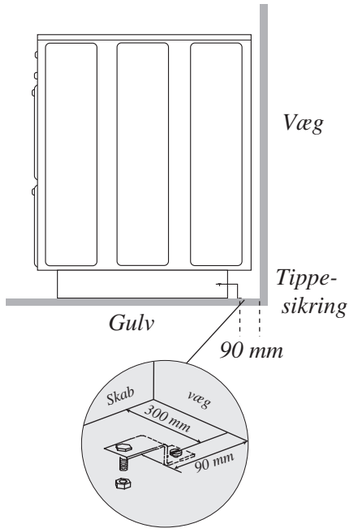
Ovnlågen er udstyret med **børnesikring**, som gør det sværere for børn at åbne ovnlågen.

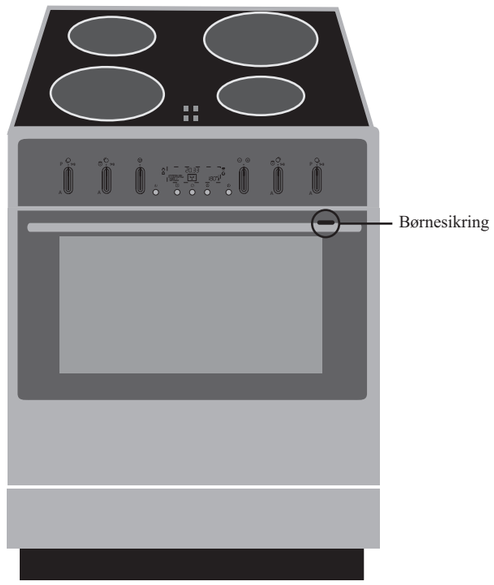
⚠ Børnesikringen virker kun når den er tilkoblet.

Ovnen er udstyret med elektronisk børnesikring, som har to funktioner. Når ovnen er slukket kan den først tændes, når børnesikringen er koblet fra. Når ovnen er i brug kan indstillingen ikke ændres før børnesikringen er koblet fra.

Kogezonerne er børnesikret, således at der skal drejes samtidig på 2 betjningsknapper inden kogezonerne kan anvendes

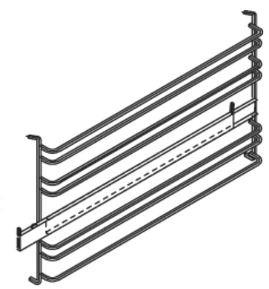
Børnesikringerne er frakoblet ved levering. Se i afsnittet “Sådan bruger De...”, hvordan De tilkobler børnesikringerne.





Easy-Access

I ovnrummet er nogle af ribberne monteret med Easy-Access. Når De placerer mad eller bagværk på en plade på Easy-Access har De mulighed for at trække pladen ud af den varme ovn, når De skal tilse maden eller bagværket. De undgår hermed at De skal have hånden ind i den varme ovn. Easy-Access er monteret med et stop hhv. forrest og bagest på hver skinne, samt et styr lige bag det forreste stop.



Montering af tippesikring

⚠ Tippesikringen skal monteres, og den virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret.

Tippesikringen **skal** monteres, hvis tippesikringen ikke monteres er der risiko for at komfuret vipper forover.

Sådan gør De:

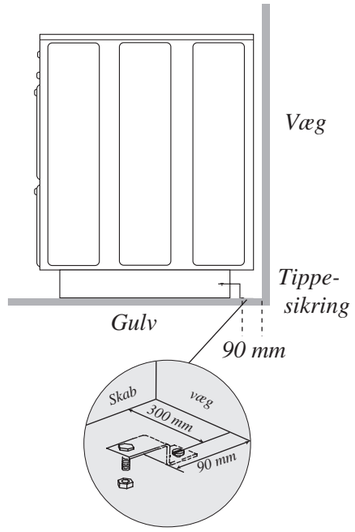
1. Skru det vedlagte vinkelbeslag fast i gulvet som vist.
2. Tag skuffen ud af komfuret og skub komfuret på plads.
3. Skru den medfølgende skrue i hullet i vinkelbeslaget ved at række armene ind, hvor skuffen sad.
4. Sæt skuffen i komfuret.

Opretning

Komfuret oprettes med vaterpas. Anbring vaterpasset på overpladens kanter (forkant, sidekanter, bagkant). Opretningen foretages med komfurets hjul og med komfurets justérfødder.

Hjulene findes i den bagerste del af soklen.

Højdeindstilling med hjulene foretages som vist, når komfuret er vippet lidt bagover. Finjustering og opretning foretages med justerfødderne, som er placeret foran under soklen.

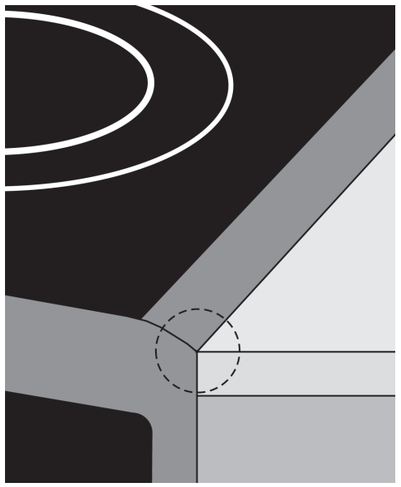


Montering

Placering af komfur i køkken

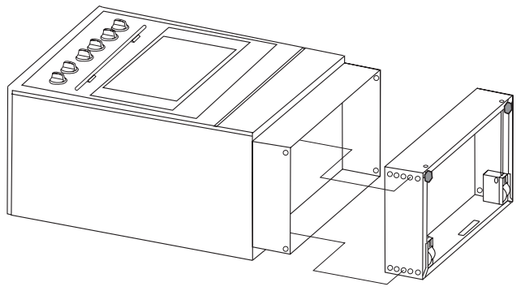
Ved indbygning må komfuret placeres direkte op mod et højt køkkenskab.

Komfuret skal placeres i forhold til bordpladen som vist på billedet. Komfurets afrundede hjørne skal være fri af bordpladen.



Justering af højde

Komfuret leveres i laveste højde 85 cm.
Komfuret kan reguleres i højden fra 85 cm til 93,5 cm.
I komfurets indvendige sokkel findes 4 sæt huller af hver 5 huller. Hvert hul giver mulighed for at regulere højden til 85 - 86,5 - 87,5 - 88,5 og 91 cm. For at opnå en højde på 93,5 cm skruer De på hjul og justerfødder fra fronten af soklen, som også bruges ved opretning.



Sådan gør De:
1. Læg komfuret ned på bagsiden.
   Benyt evt. et tæppe eller flamingoplader som mellemlæg mellem komfur og gulv.
2. Skru de 4 skruer ud, to i hver side af soklen.
3. Træk den indvendige del af soklen ud, passende til de valgte huller.
4. Skru skruerne i de nye huller og rejs komfuret op.

Tilbehøret

2 bageplader med Non-Stick belægning
1 bradepande med Non-Stick belægning
1 rist med Non-Stick belægning
1 rist
Tippesikring
Barberbladsskraber
Rengøringsmiddel til den glaskeramiske plade

Når De anvender tilbehøret med Non-Stick belægning, undgår De at maden brænder fast. De kan helt undgå at bruge bagepapir ved bagning. Non-Stick belægningen er meget nem at rengøre efter brug.

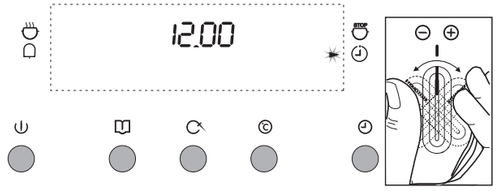
Før De går i gang

Indstil uret

i Ovnen virker kun, når uret er indstillet.

Efter tilslutning eller efter en strømafbrydelse blinker pilen udfor “Tidsindstilling” .

Indstil uret med knap ⊕ eller ⊖ Vent i 5 sekunder.



Pilen i displayet holder op med at blinke. Uret er indstillet og ovnen er klar til brug.

Beskyt glaskeramikpladen

Læg en beskyttende hinde over glaskeramikpladen inden De anvender den. På denne måde bliver det nemmere at rengøre pladen, og De forhindrer at evt. overkog brænder sig meget fast.

Sådan gør De:

1. Hæld nogle dråber af rengøringsmidlet på et stykke køkkenrulle, og gnid hele pladen ind i rengøringsmidlet.
2. Póler pladen med en ren klud til den er tør.

Tekniske data

Model	**ELI 9200-al**	
Komfuret:		
Mål:		
Bredde:	60 cm.	
Dybde:	60 cm.	
Højde	85 - 93,5 cm.	
Vægt:	74 kilo	
Total effekt:	10700 W	
Energiklasse:	A	
Lydeffektniveau:	-	
Kogezonerne:		
Mål/effekt:		
Forrest venstre:	21 cm.	2200 W
Forrest venstre:	21 cm.	3000 W power
Bagerste venstre:	14 cm.	1400 W
Bagerste højre:	18 cm.	1800 W
Forreste højre:	18 cm.	1800 W
Forreste højre:	18 cm.	2300 W power
Energiforbrug:		
Lavenergistegning:	0,790 kWh	
Varmluft:	0,970 kWh	

Ovnen:	
Netto Volumen:	49 ltr.
Bageplade areal:	1530 cm²
Effekt:	
Lys	
Varmluft ovn:	3415 W
Traditionel ovn:	1615 W
Lavenergistegning:	1615 W
Pizza/tærte:	2545 W
Intervalgrill:	2300 W
Grill:	2300 W
Undervarme:	745 W
Holde varm 80°C:	1615 W
Optøning:	(kun blæser) 0 W
Pyrolyse:	3045 W
Ovnlyset:	
Top og sidelys:	halogen 12 V 20 W
Bestillingsnr.:	330 234 202
Stegetermometer:	
Bestillingsnr.:	305 176 011
Magasinskuffen:	
Volumen:	22 ltr.

Udpakning

Kontrollér at produktet er fejlfrit og udbeskadiget ved levering.

Transportskader

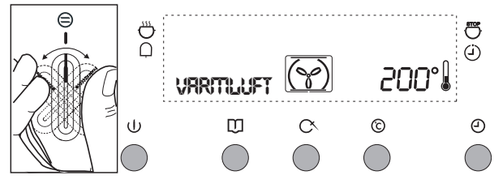
Eventuelle transportskader, fra en transport De ikke selv har foretaget, skal senest en uge efter modtagelsen meddeles til forhandleren.
På typeskiltet, som er placeret på produktets forside bag ovnlågen, findes oplysning om produktets serienummer. Skriv serienummer på forsiden af denne brugsanvisning, så er det nemt at finde, hvis der bliver brug for service.

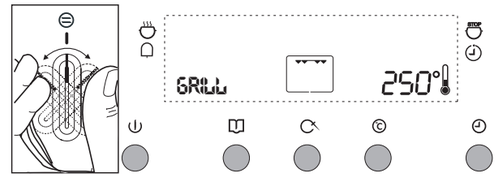
Bortskaffelse af emballage

Hele emballagen kan genbruges. Træemballagen er ubehandlet træ, plastic og hjørneklodser er mærket med hvordan de skal bortskaffes. Kontakt din kommune hvis du er i tvivl om, hvor du skal aflevere emballagen.

Brænd ovnen ren

Sørg for god ventilation ved at tænde for emhætten eller åbne et vindue.





1. Åben ovnlågen og tag alle tilbehørsdele ud af ovnrummet.
2. Luk ovnlågen. Tænd ovnen, tryk på . Drej funktionsknappen til varmluft og temperaturknappen til 200°C.
3. Lad ovnen stå på denne indstilling i ca. 1 time.
4. Skift til grill-funktion. Drej funktionsknappen til grill .
5. Lad ovnen stå på denne indstilling i 30 min.
6. Sluk for ovnen. tryk på .
7. Lad derefter ovnlågen stå åben i ca. 2 timer, og luft ud i køkkenet.
8. Rengør ovnen, lågen og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør ovnen.

Den første tid ovnen anvendes kan der stadig forekomme lugt. Det påvirker ikke smagen af mad og er ikke sundhedsfarligt.

Rengør tilbehøret

Bageplader, bradepande m.m. vaskes op i varmt vand og håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.

Sådan bruger De

Glaskeramikpladen

⚠ Anvend aldrig en revnet glaskeramikplade. Væske kan ved overkog og/eller rengøring trænge ned til spændingsførende dele. Afbryd strømmen til apparatet og kontakt service.

Læg aldrig alu-folie, papir, plast eller lign. på glaskeramikpladen. En varm kogezone kan få folie/papir/plast til at brænde/smelte.

Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved evt. brand, skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte skal slukkes. **Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand.**

Skrab straks overkog væk fra den varme plade med barberbladsskraberen. Spild af sukker og sukkerholdige retter (marmelade, saft og lign.), smeltet plast og alufolie kan skade pladen.

Placer aldrig vådt kogegrej på glaskeramikpladen.
Vær sikker på at der ikke er sand, sukker og salt på kogegrejet. Sand kan give ridser, sukker og salt kan ødelægge glaskeramikpladen. **Aftør altid kogegrejet før det sættes på glaskeramikpladen.** Den farvede dekoration på selve glaskeramikpladen kan slides og ridses alt efter brug.

Kogezonerne

Betjeningsknapperne kan indstilles trinløst fra 1 - 9, hvor 9 er højeste trin. Kogezonerne på 14 og 18 cm er velegnede til opkogning og videretilberedning af små og mellemstore portioner. Kogezonen på 21 cm er velegnet til stegning, samt opkogning og videre-kogning af store portioner.

Fejl og mangler / Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt. Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet “Service”.

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt afhjælpes fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.
For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser.
Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Afhjælpningsretten omfatter ikke

Afhjælpning af fejl eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.
Afhjælpningsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service.
Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende, overfor den forhandler hvor produktet er købt.
Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af “Lov om produktansvar”. Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forbehold:

At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.

At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.

At sikkerhedsregler nævnt i denne brugs- og installationsanvisning ikke er blevet fulgt.

At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.

At der er brugt uoriginale reservedele.

At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.

Rengøring af lampeglas

1. Læg lampeglassene i blød i varmt vand og håndopvaskemiddel.
2. Skrub dem rene, og tør efter.

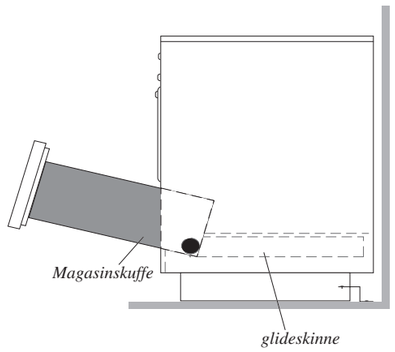
Lampeglassene skal være helt tørre inden de monteres igen.

Magasinskuffen

Det er nemmest at rengøre magasinskuffen, hvis De tager den ud. Det gøres således:
1. Åben skuffen og træk den ud til stop.
2. Løft skuffen skråt op og trækden ud.

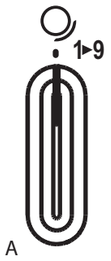
Rengør skuffen med en klud, varmt vand og håndopvaskemiddel. Tør skuffen af. Skuffen skal være tør inden den isættes igen.

Når De skal sætte skuffen i gør De følgende:
1. Hold skuffen skråt som vist overfor.
2. Placer skuffens hjul i styreskinnerne og skub skuffen ind.



Indstillingsskema til induktionspladen

Trin	Funktion
0	Kogezonen er slukket
1-2	Holde varm, smeltning
2-3	Blødkogning
3-4	Småkogning, dampkogning
4-5	Kogning
6-7	Let stegning
7-9	Bruning, friturestegning
9	Opkogning, kraftig bruning
P	Hurtig opkogning



Skemaet er vejledende. Indstillingen er afhængig af gryde, mængde og indhold. Efter et stykke tid lærer De at vælge den rigtige indstilling. Se også afsnittet “Råd og tips ved brug af kogezonerne”.

Power

De kan tilkoble ekstra varme i max 10 min på de to forreste kogezoner.

1. Drej betjeningsknappen til venstre til “P”
2. Indstil betjeningsknappen på trin 9

Power på venstre forreste kogezone

Når “P” er indkoblet på den venstre forreste kogezone, vil denne yde en effekt på 3000 watt. Samtidig kan den venstre bageste kogezone maximalt yde 600 watt, hvilket svarer til indstilling 7. Hvis De indstiller den venstre bageste kogezone på trin 8 eller 9, samtidig med at den venstre forreste kogezone er indtillet på “P”, vil der automatisk blive slukket for POWER på den venstre forreste kogezone. Denne vil indstille sig på trin 9.

Power på højre forreste kogezone

Når “P” er indkoblet på den højre forreste kogezone, vil denne yde en effekt på 2300 watt. Samtidig kan den højre bageste kogezone maximalt yde 1300 watt, hvilket svarer til indstilling 8. Hvis De indstiller den højre bageste kogezone på trin 9, samtidig med at den højre forreste kogezone er indstillet på “P”, vil der automatisk blive slukket for POWER på den højre forreste kogezone. Denne vil indstille sig på trin 9.

Autostop - kogezoner

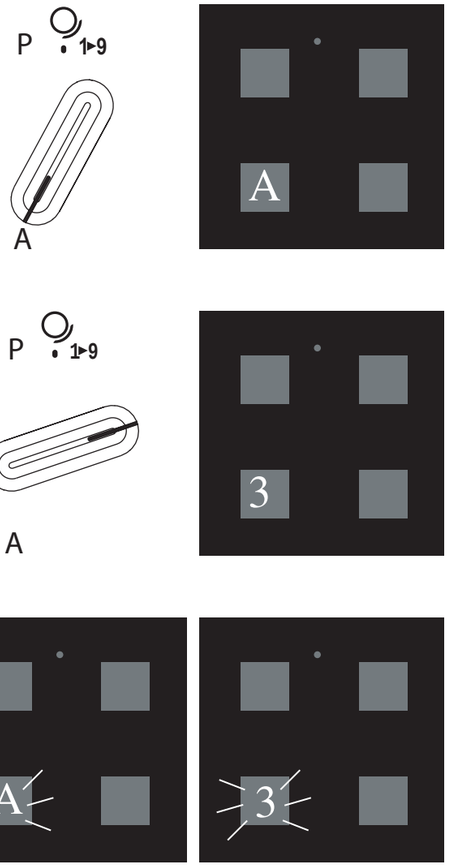
En kogezone, der har været tændt i flere timer vil blive slukket automatisk. Hvor lang tid der går, afhænger af indstillingstrin.

Indstillingstrin	Autostop kobler fra efter
Trin 1	10 timer
Trin 2-3	5 timer
Trin 4	4 timer
Trin 5	3 timer
Trin 6-8	2 timer
Trin 9	1 time

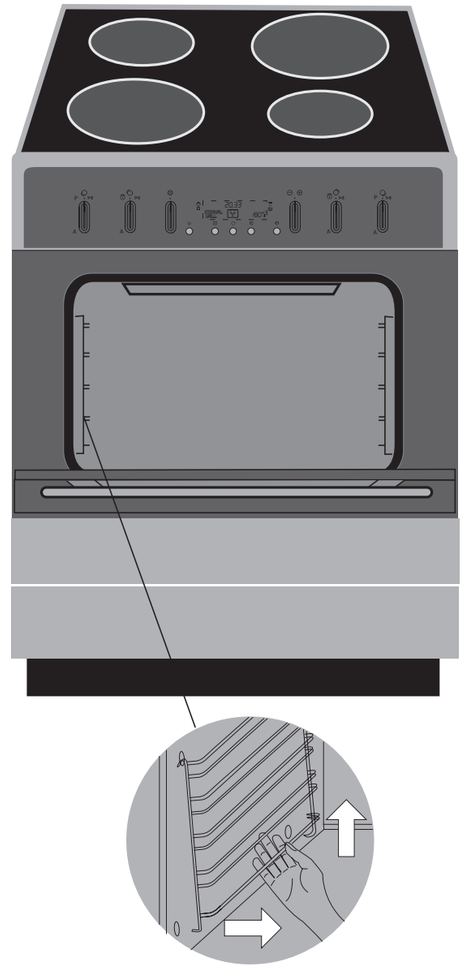
Automax

De kan vælge AUTOMAX på alle kogezoner og på alle trin. Ved valg af automax varmer kogezonen på trin 9 i en given tid. Derefter skrues der automatisk ned på den indstilling De har valgt til videretilberedning. Tiden på trin 9 afhænger af det valgte trin til videretilberedning.

1. Drej betjeningsknappen hele vejen til højre over modstand til “A”
2. Drej derefter betjeningsknappen tilbage til den indstilling, De ønsker at videretilberede ved. (eks. trin 3).
3. Når A3 er indstillet blinker skiftevis A og 3 i displayet.



Ovntilbehøret



Aftagning af ribber

1. Træk ribberne ud/op i pilenes retning.
2. Løft ribberne op.

Rengøring af ribber og rist

Vask ribber og rist af i hånden eller i opvaskemaskine. Ved kraftig tilsmudsning kan de lægges i bunden af ovnrummet og sprayes med et ovnrensemiddel. Følg vejledningen for det pågældende middel.
Efter rengøring monteres ribberne i ovnen, ved at de sættes i de øverste huller først.

Rengøring af tilbehør med Non-Stick belægning

Rengør med en blød svamp eller opvaskebørste i varmt vand og opvaskemiddel.

i Vask ikke tilbehøret af i opvaskemaskine. Brug ikke ståluld og andre ridsende rengøringsmidler på Non-Stick belægningen.

Udskiftning af ovnpærer

⚠ Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet når ovnpærerne udskiftes.

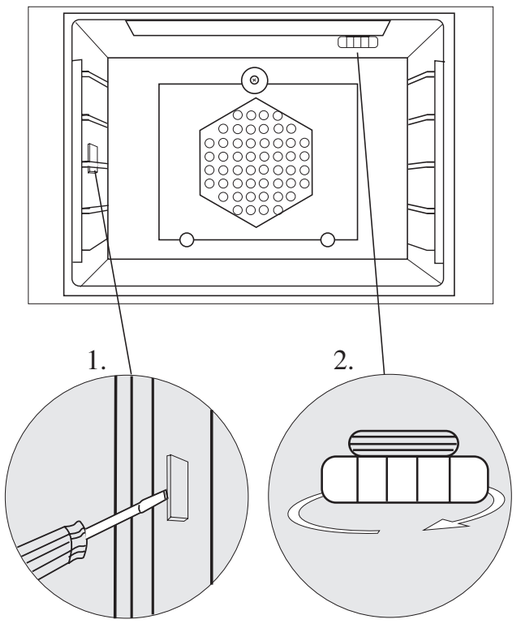
Sidelys

1. Fjern først ribben. Lirk lampeglasset, f.eks ved forsigtigt at stikke en skruetrækker ind mellem glas og væg. (Beskyt væggen med en grydelap).
2. Tag fat om pærens glas med et stykke køkkenrulle.
3. Træk pæren ud.

Toplys

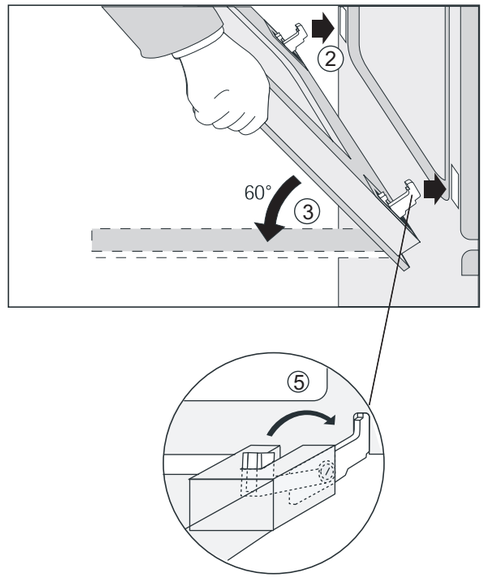
1. Skru lampeglasset af i pilens retning.
2. Tag fat om pærens glas med et stykke køkkenrulle.
3. Træk pæren ned.

Anvend kun originale pærer. Se data under “Tekniske data”



Påsætning af ovnlåge

1. Tag fat i lågen med begge hænder og med den indvendige side af lågen mod ovnen.(2)
2. Hold lågen under en vinkel på ca. 60° mod ovnen. (3)
3. Før lågehængslerne samtidigt, så langt som muligt, ind i de to huller forneden på ovnen.
4. Sænk lågen til den møder modstand, og åben den derefter helt.
5. Klap klemmearmene tilbage på plads og luk ovnlågen.



Indstillingsskema ved anvendels af AUTOMAX

Eksempler på retter	Tilberedning	Trinindstilling	Min. inden automatisk nedkobling	Henvisning
Bøffer	Kraftig stegning	A7-A8	2½ minut	Vend bøfferne 3-4 min. pr. side afhængig af tykkelse. Vend med jævne mellemrum.
Schnitzler Frikadeller Spejlæg Medisterpølse	Stegning	A6-A7	1½-2 minutter	
Pandekager/æbleskiver	Bagning	A6-A7	1½-2 minutter	
Kartofler/grøntsager	Kogning/Dampning	A6	1½ minut	Anvend kun lidt væske: max 2 dl. vand til 1 kg. kartofler.
Omlet/æggestand	Stivne	A6	1½ minut	
Chokolade/smør/husblas	Smelte	A2	16 sekunder	Uden vandbad. Rør jævnligt.

Udkobling af kogezoner under pyrolyse

Under pyrolyserensning af ovnrummet, vil kogezonerne automatisk blive udkoblet efter ca. 25 min. og kan derfor ikke anvendes. Dette sker for at beskytte elektronikken mod overophedning.

Når ovnlågen igen kan åbnes, vil genindkobling af zonerne ske automatisk, og symbolet

vises i displayet. Alle betjeningsknapper drejes til 0, og zonerne kan igen betjenes.

Opskrifter til AUTOMAX

Tips når De anvender AUTOMAX

Kogegrejets materiale kan have indflydelse på hvilken indstilling De skal anvende. Kogegrej af aluminium skal som regel have en højere indstilling end kogegrej af rustfrit stål.

* Ved opskrifterne i dette hæfte har vi skrevet, hvilket materiale gryden eller panden er lavet af. Under vores afprøvninger er opskrifterne tilberedt i gryder/pander af det nævnte materiale. Hvis De ønsker at benytte en gryde/pande af et andet materiale, skal De være opmærksom på at De muligvis skal vælge et andet trin end det anbefalede.
* Grydens størrelse og mængden af indhold har indflydelse på hvilken indstilling De skal anvende.
* Notér evt. når De har fundet en passende indstilling til Deres favorit retter. Så ved De det til næste gang.
* Ved opkogning af store portioner med længere opkogningstid end 8,5 min. skal De ikke anvende AUTOMAX. De skal derimod starte på trin 9 og skrue ned, når maden er kommet i kog.

Kogning af kartofler (1 kg)

Gryde i rustfri stål med bunddiameter 18 cm, og med tætsluttende låg.

1 kg skrællede kartofler
2 dl vand

Kom vand og kartofler i gryden. Læg tætsluttende låg på. Placér gryden på kogezone med diameter 18 cm. Indstil på AUTOMAX 3. Lad kartoflerne stå på denne indstilling i ca. 35-40 min. Kartoflerne er derefter kogt og klar til servering.

Kogning af kartofler (1/2 kg)

Gryde i rustfri stål med bunddiameter 14 cm, og med tætsluttende låg.

½ kg skrællede kartofler
1 dl vand

Kom vand og kartofler i gryden. Læg tætsluttende låg på. Placér gryden på kogezone med diameter 14 cm. Indstil på AUTOMAX 3. Lad kartoflerne stå på denne indstilling i ca. 30-35 min. Kartoflerne er derefter kogt og klar til servering.

Kogning af løse ris

Aluminiumsgryde med bunddiameter 14 cm, og med tætsluttende låg

4 dl løse ris (parboiled)
8 dl vand
1 tsk salt

Kom ris, vand og salt i gryden samtidig. Læg låg på gryden. Placér gryden på en kogezone med diameter 14 cm. Indstil på AUTOMAX 5. Lad risene koge på denne indstilling i 30 min. Risene er derefter kogt og klar til servering.

Gulyás

Gryde eller sautépande med bunddiameter 22 cm, og med tætsluttende låg.
Støbejern eller rustfrit stål.

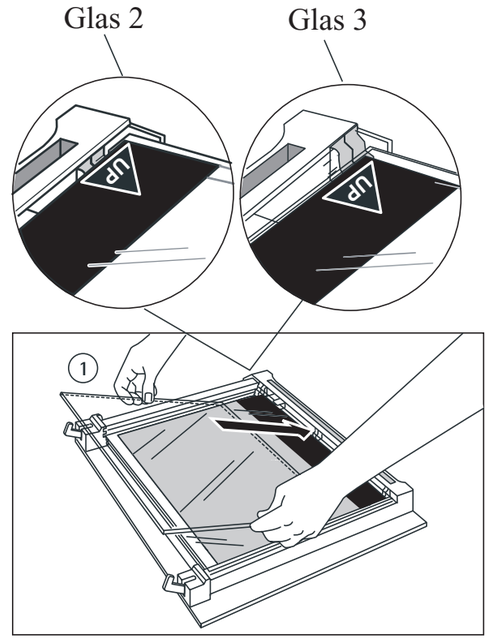
500 g skært oksekød
ca. 30 g margarine
2 hakkede løg
1 fed knust hvidløg
1-2 tsk mild paprika
1 ds flåede tomater, hvor væden er siet fra
4 dl oksebouillon
1 tsk salt
1 knsp peber
1 tsk merian
1 dl creme-fraiche til jævning

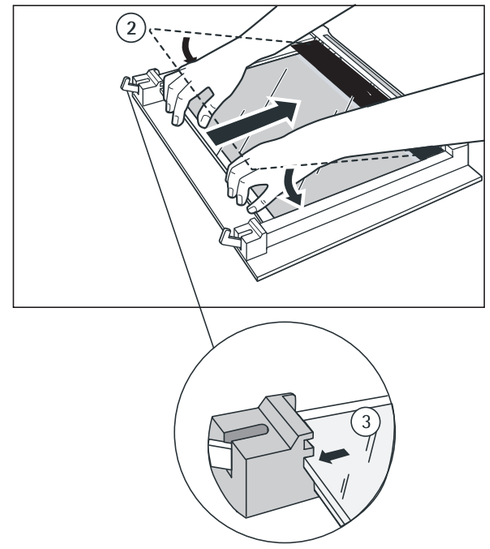
Placér gryden/panden på dobbeltkogezone med diameter 21 cm. Kom margarine i gryden/panden og indstil på AUTOMAX 5. Lad margarinen smelte og brune. Tilsæt kødet og brun det. Tag kødet op med en hulske. Svits de hakkede løg til de er klare og gyldne. Drys hvidløg og paprika over og rør rundt. Læg kødet tilbage i gryden/panden. Tilsæt tomater, bouillon, merian, salt og peber. Læg låg på og lad retten koge i 45 min. Sluk for kogezonen. Jævn retten med creme-fraiche og smag til. Lad retten varme igennem ved eftervarmen i yderligere 10 min.

Isætning af indvendige låge glas

Sæt ét glas i ad gangen.

1. Før glas 3 skråt fra oven ind i holderne ved lågens håndtag.(1)
2. Skub glasset mod fjerderpåvirkningen ved håndtaget, indtil det kan lægges ned i holderne ved lågens underkant.(2)
3. Skub glasset ind under holderne. Vær opmærsom på at glasset sidder fast.(3)
4. Isæt glas 1 og 2 på samme måde som glas 3.





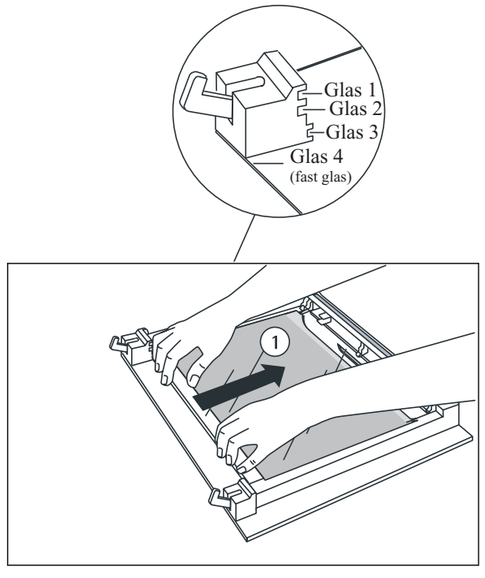
Aftagning af indvendige lågeglas

Håndtér glassene varsomt. Glassene er hærdede, men tåler ikke stød og slag samt ridsende rengøringsmidler. Sådanne påvirkninger kan bevirke at glassene springer øjeblikkeligt eller på et senere tidspunkt. Aftag kun lågeglas, når ovnlågen er taget af ovnen.

Når ovnlågen sidder på ovnen, kan den vippe op, efterhånden som lågeglassene fjernes.

Aftag ét lågeglas ad gangen.

1. Tag fat i glas 1 ved den nederste kant.
2. Skub det mod fjerder påvirkningen ved håndtaget til det ligger fri forneden.(1)
3. Løft glasset forneden og træk det ud og op.(2)
4. Aftag glas 2 og 3 på samme måde som glas 1.

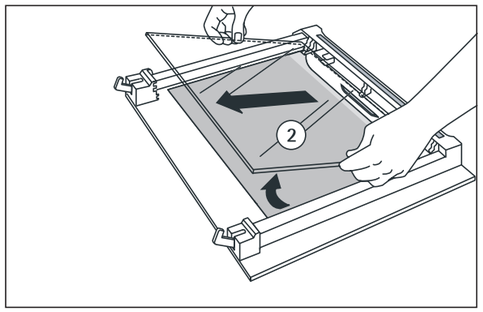


Rengøring af lågeglas

⚠ Ovnen må ikke anvendes før alle lågeglas er korrekt monteret.

Rengør glassene med en våd klud med håndopvaskemiddel. Tør efter. Puds evt. glassene med et vinduespudsemiddel.

Efter rengøring monteres lågeglas og ovnlåge i modsatte rækkefølge.



Mørbrad med minimajs og druesauce (6 prs.)

Gryde eller sautépande i rustfrit stål med bunddiameter 22 cm og tætsluttende låg.

2 svinemørbrad
smør/margarine til stegning
4 dl bouillon

Sauce:
3 finthakkede skalotteløg
20 g margarine
1½ spsk hvidvinseddike
4 spsk portvin eller madeira
2 spsk saucejævner
den siede sky fra kødet
10 minimajs i ca 1 cm stykker
400 g grønne druer, halverede og udstenede
salt og peber

Tilbehør:
Aspargeskartofler eller løse ris

Afpuds kødet og dup det tørt med køkkenrulle. Kom margarine i sautépanden. Placér panden på en kogezone med diameter 21 cm. Indstil på AUTOMAX 4. Lad margarinen smelte og brun mørbradene, når margarinen er klar. Tilsæt bouillon når AUTOMAX holder op med at blinke. Læg låg på og kog i 15 min. Vend mørbradene efter halvdelen af tiden. Tag kødet op og pak det i alufolie. Sluk for kogezonen og si skyen over i en skål.

Sauce:
Kom margarine i sautépanden. Sæt panden på kogezonen og indstil på AUTOMAX 2. Sautér skalotteløgene indtil AUTOMAX holder op med at blinke. Tilsæt hvidvinseddike og portvin/madeira, lad det koge op. Tilsæt skyen fra kødet og jævn med saucejævner. Tilsæt minimajs og druer, lad begge dele koge med i et par minutter. Smag til med salt og peber.
Ved serveringen skæres kødet i skrå skiver og serveres med sauce og tilbehør.

Kogning af kødboller

Gryde eller sautépande i rustfrit stål med bunddiameter 22 cm, og med tætsluttende låg.

1 ltr. vand
evt. 2 løvstikkeblade eller selleritop
1 tsk salt
500 g hakket kalve- og svinekød
1 dl hvedemel
ca. 3 dl væske (mælk, vand eller bouillon)
1 æg
1 hakket løg
2 tsk salt
1 knsp peber

Rør farsen sammen og lad den stå i køleskab i ca. 15 min.
Kom vand, kryddergrønt og salt i gryden/panden. Læg låg på. Placér gryden/panden på dobbeltkogezone med diameter 21 cm. Indstil på AUTOMAX 5. Tag låget af gryden/panden når vandet koger. Form farsen til kødboller og kom dem i gryden/panden. Lad kødbollerne simre i vandet i 10 min, eller til de føles stive. Sluk for kogezonen og tag kødbollerne op med en hulske.

Karrysauce (til boller i karry)

Gryde eller sautépande i rustfrit stål med bunddiameter på 22 cm

½ finthakket løg
20 g margarine
1 lille madæble skåret i små tern
1 - 3 tsk karry
2 - 3 spsk hvedemel
ca. 6 dl vand fra kødboller
evt. ½ tsk esdragon

Placér gryden/panden på dobbeltkogezone med diameter 21 cm. Kom margarine i gryden/panden. Indstil på AUTOMAX 4. Lad margarinen smelte. Damp løgene klare uden at de tager farve, tilsæt revet æble og karry, svits det et øjeblik. Drys mel over og rør til det er helt opsuget. Hæld vandet fra kødbollerne i under konstant piskning. Tilsæt evt. esdragon. Lad saucen koge i yderligere 5 min. Smag saucen til. Sluk for kogezonen, tilsæt kødbollerne, læg låg på og lade retten varme igennem i yderligere 5 min ved eftervarmen.

Bechamelsauce

Aluminiumsgryde med bunddiameter 14 cm

30 g margarine
2 spsk hvedemel
1 tsk salt
5 dl mælk

Placér gryden på en kogezone med diameter 14 cm. Kom margarinen i gryden. Indstil på AUTOMAX 5. Smelt margarinen. Tilsæt mel og pisk til det er opsuget. Tilsæt mælken under konstant piskning. Lad saucen koge igennem i yderligere 5 min.

Saucen kan tilsættes persille, muskat, reven ost, tomatpuré ell.andet, alt efter, hvad den skal anvendes til.

Bearnaisesauce

Aluminiumsgryde med bunddiameter 14 cm

1 brev Knorr-bearnaise
100 g smør
2,5 dl mælk

Placér gryden på kogezone med diameter 14 cm. Læg smørret i gryden. Indstil på AUTOMAX 3. Lad smørret smelte. Tilsæt pulveret og pisk godt. Tilsæt langsomt mælken og lad saucen varme igennem. Rør i saucen med jævne mellemrum.

Frikadeller

Pande i rustfrit stål med bunddiameter 22 cm.

500 g hakket svinekød
1 dl hvedemel
ca. 2 dl væske (mælk, vand eller bouillon)
1 æg
2 tsk salt
1 knsp peber
1 hakket løg
20 g margarine til stegning

Rør farsen sammen. Lad den stå i køleskab i ca. 15 min.
Placér panden på dobbeltkogezone med diameter 21 cm. Kom margarinen på panden. Indstil på AUTOMAX 6. Lad margarinen smelte og brune let. Form farsen til ca. 15 frikadeller og læg dem på panden. Lad frikadellerne stege i 5 min. Vend frikadellerne og steg dem yderligere 5 min. Sluk for kogezonen og lad frikadellerne viderestege ved eftervarmen i yderligere 5 min.

Hakkebøffer

Pande i rustfrit stål med bunddiameter 22 cm.

Margarine eller olie til stegning

Form 4 bøffer af 500 g hakket oksekød.

Placér panden på dobeltkogezone med diameter 21 cm. Indstil på AUTOMAX 4. Lad margarinen smelte og brune og lad fedtstoffet blive godt varm. Steg bøfferne 5 min på hver side. Sluk for kogezonen og lad hakkebøfferne viderestege ved eftervarmen i yderligere 5 min.

Pandekager

Pande i rustfrit stål med bunddiameter 22 cm.

3½ dl hvedemel
1 tsk sukker
½ tsk salt
½ tsk kardemomme
3 æg
ca. 4 dl mælk
3 spsk øl (eller vand)

Smeltet margarine til stegning

Rør pandekagedejen sammen. Lad den hvile i ca. 30 min.
Placér panden på dobbeltkogezone 21 cm. Kom 1 spsk smeltet margarine på panden. Indstil på AUTOMAX 7. Hold øje med det blinkende lys for AUTOMAX. Når det holder op med at blinke, er panden klar til bagning. Hæld ¾ dl dej på panden og sørg for at fordele dejen over hele panden. Bag pandekagen til den er gylden. Vend den og bag den færdig. Fortsæt bagningen med ¼ - ½ spsk smeltet margarine og ¾ dl dej pr. pandekage til dejen er brugt op. Der bliver ca. 12 pandekager af portionen.

Ovnlågen

Tør ovnlågen af indvendigt og udvendigt med en ren klud, varmt vand og håndopvaskemiddel.

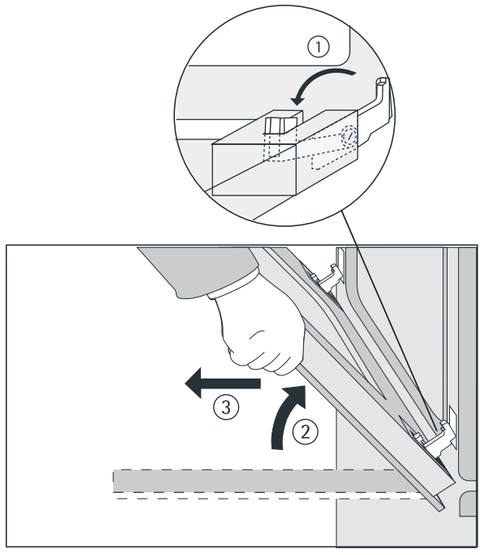
Ved kraftig tilsmudsning af indersiden:

1. Åben ovnlågen og spray indersiden med et ovnrensemiddel.
2. Luk ovnlågen og lad ovnrensemidlet sidde på i mange timer, min. 12 timer.
3. Vask af med varmt vand og en klud.

Efter denne proces kan det være en fordel at tage ovnlågen af ovnen og afmontere de indvendige lågeglas. Det letter rengøringen imellem glassene.

Aftagning af ovnlågen

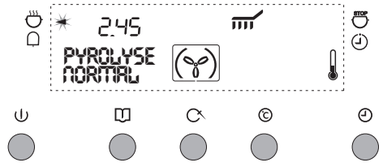
1. Åben ovnlågen helt
2. Klap klemmearmene ved begge lågehængsler helt op.(1)
3. Tag fat i ovnlågens sider med begge hænder og luk ovnlågen ca. 3/4 over modstanden.(2)
4. Træk lågen væk fra ovnen.(3)
5. Læg lågen med ydersiden nedad på et blødt, jævnt underlag, f.eks. et tæppe, for at undgå ridser.



Ændring af pyrolyseprogram

1. Tænd ovnen og vælg pyrolyse. I displayet står PYROLYSE NORMAL
2. Drej på ⊕ og ⊖ knappen for at ændre program. De kan vælge imellem PYROLYSE ØKO, varighed 2t 15min, eller PYROLYSE INTENSIV, varighed 3t 15 min.

Grundigere information om pyrolyse finder De i afsnittet “Sådan bruger De...Ovnen”.

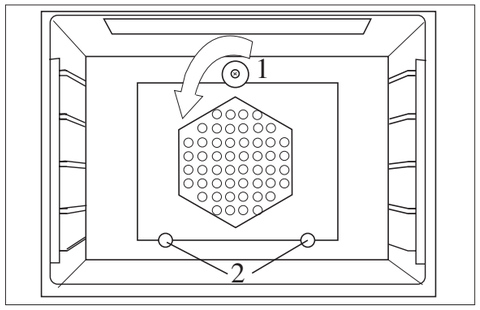


Varmluftvingen

Vingen kan blive tilsmudset af fedtstænk fra stegning.

Kontrollér vingen hver fjerde måned og rengør den, hvis det er nødvendigt.

⚠ Sluk for hovedafbryderen til produktet. Der må ikke være strøm til produktet, når varmluftvingen rengøres.



Tag vingen ud på følgende måde:

1. Åbn ovnlågen.
2. Skru skruen (1) ud foroven, fjern skiven, som holder skærmen.
3. Skærmen løftes fri af de to holdere (2) forneden.
4. Møtrikken der holder vingen har venstregevind.
5. Hold fast på vingen med hånden.
6. Skru møtrikken af ved at dreje den med uret (højre om).

Rengør vingen i varmt vand og håndopvaskemiddel.

⚠ Husk at fastgøre skærmen efter endt rengøring.

Lakseblinis med caviar og creme-fraiche

Pande i aluminium med en bunddiameter på 18 cm

2 dl lunken mælk
¼ pakke gær
100 g mel
1 stor æggeblomme
1 spsk olie
½ tsk salt
1 æggehvide
olie til stegning

Fyld:
250 g røget laks i tern

Tilbehør:
ca. 4 dl creme-fraiche
100 g caviar
1 finthakket rødløg
½ bdt klippet purløg

Udrør gæren med den lune mælk. Tilsæt mel, æggeblomme, olie og salt, og rør dejen sammen. Pisk æggehviden og vend den i dejen. Lad dejen hvile tildækket i ca ½ time til den er hævet.
Placér panden på en kogezone med diameter 18 cm. Kom 1 spsk olie på panden og indstil på AUTOMAX 7. Start bagningen, når AUTOMAX holder op med at blinke. Kom 3 klatter dej på panden. bag til der dannes luftbobler. Læg 1 spsk laksetern på dejen, vend og bag til de tre blinis er gyldne. Læg de færdige blinis i et fad og hold dem varme. Fortsæt bagningen med ½ spsk olie og tre klatter dej ad gangen. Der bliver 12 blinis af portionen.
Ved servering lægges 3 blinis på hver tallerken. Læg en spsk creme-fraiche på og top med caviar. Drys hakket rødløg og purløg over. Servér evt. ekstra creme fraiche og caviar til.

Æbleskiver

Æbleskivepande i aluminium med plan bund og bunddiameter 14 cm

4 æg
½ ltr. kærnemælk
4 dl hvedemel
½ dl sukker
¾ tsk salt
2½ tsk bagepulver
¼ tsk natron

smeltet margarine til bagning

Kom alle ingredienserne, undtagen æggehvider, i en skål og pisk dem sammen. Pisk æggehviderne stive og vend dem i dejen.
Placér æbleskivepanden på kogezone med diameter 14 cm. Indstil på AUTOMAX 7. Fordel 2 spsk margarine i hullerne. Hold øje med det blinkende lys for AUTOMAX. Når det holder op med at blinke, er panden klar til bagning af æbleskiver.
Der bliver ca. 45 æbleskiver af portionen.

Smeltning af chokolade

200 g kogechokolade

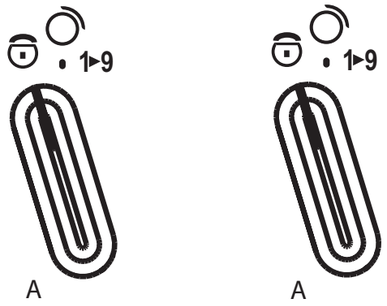
Aluminiumsgryde med bunddiameter 14 cm

Placér gryden på kogezone med diameter 14 cm. Bræk chokoladen i tern og kom chokoladen i gryden. Indstil på AUTOMAX 2. Hold øje med chokoladen. Rør i den når den begynder at smelte i bunden. Rør til chokoladen er smeltet

Tilkobling af børnesikring

På kogezonerne

Drej de 2 betjeningsknapper til venstre til ⏻ samtidig.



Displayet vil vise:

Når De tænder for en kogezone vil displayet vise:

For at tænde en kogezone, skal De nu dreje de 2 betjeningsknapper til venstre til ⏻ samtidig.

Displayet vil vise:

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ Tippesikringen virker kun når komfuret er skubbet på plads, og skruen er monteret. Vær opmærksom på dette når komfuret flyttes ved rengøring bag komfuret. Af hygiejniske og sikkerheds mæssige årsager skal glaskeramikpladen og ovnen holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning, og kan i værste tilfælde medføre brand.

Aluminium

Den daglige rengøring foretager De med en hårdt opvredet klud. Ved kraftigere tilsmudsning anvender De en klud eller en blød plastsvamp og håndopvaskemiddel eller universalrengøringsmiddel.

Brug aldrig renslet, metalsvampe, hårde plastsvampe, skurepulver eller andre ridsende og ætsende rengøringsmidler.

Glaskeramikpladen

Skrab straks overkog og spild af sukker, sukkerholdige retter (marmelade, saft o.lign.), smeltet plast og alu-folie væk fra den varme plade. Hvis pladen når at køle af, kan den blive beskadiget. En snavset plade forringer varmeoverføringen mellem kogezoner og kogegrej. Efter brug aftørres kogezonerne med en fugtig klud med håndopvaskemiddel. Ved kraftig tilsmudsning kan De gøre følgende:

1. Fjern pletter og lign. med barberbladsskraberen.
2. Sørg for at pladen er afkølet. Brug det medfølgende rengøringsmiddel. Følg brugsanvisningen på rengøringsmidlet.
3. Tør pladen ren med en fugtig klud eller køkkenrulle. Genstridige pletter fjernes ved at gnide kraftigt over pletten med køkkenrulle.
4. Aftør overskydende rengøringsmiddel med en fugtig klud.
5. Tør evt. efter med en tør klud.

Sørg for at pladen er tør, når den varmes op igen. En fugtig plade kan få regnbuelignende striber ved opvarmning.

Ovnen

Pyrolyse

Den første gang De anvender pyrolyse kan der forekomme lugt. Sørg for god ventilation vad at tænde for emhætten eller åbne et vindue.

Før De starter pyrolyseprocessen skal alt tilbehør og ribber fjernes fra ovnrummet.

Inden De starter pyrolyseprocessen skal De fjerne grovere snavs.

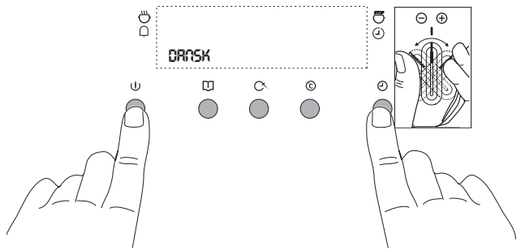
1. Afmonter Easy-Access-ribberne.
2. Tænd ovnen og vælg pyrolyse ved at dreje på ⊖ knappen.
3. I displayet står PYROLYSE NORMAL. Når programmet starter blinker programmets varighed “2 t 45 min”. i displayet. Efter 5 sekunder viser displayet den aktuelle tid.
4. Når programmet starter slukker lyset i ovnrummet.
5. Når ovnrummet er ca. 300°C, låser ovnlågen. I displayet lyser 🔑 .
6. Programmet er færdigt, og ovnlågen kan åbnes igen, når 🔑 forsvinder.
7. Når renseprogrammet er færdigt, ligger der forkullet støv i ovnrummet. Dette er resterne af det afbrændte smuds. Det fjernes nemmest med en opvredet klud.
8. Det indvendige lågeglas kan være kraftigt tilsmudset efter brug af pyrolyse. Se i afsnittet “Ovnlågen”, hvordan De nemmest rengør den indvendige side af lågen.
9. Monter Easy-Access-ribberne.

⚠ Under denne proces bliver ovnen meget varm. Børn må under ingen omstændigheder komme i nærheden af den.

Ekstra funktioner

Valg af sprog

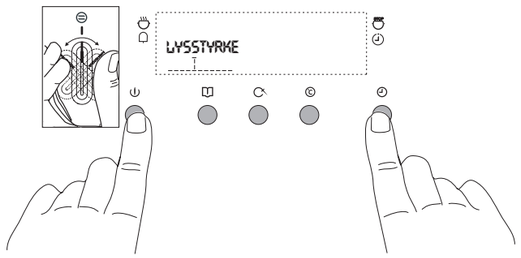
Sproget i displayet kan ændres. De kan vælge imellem tre forskellige sprog: dansk, tysk og engelsk. Ovnen er fra starten indstillet til dansk.



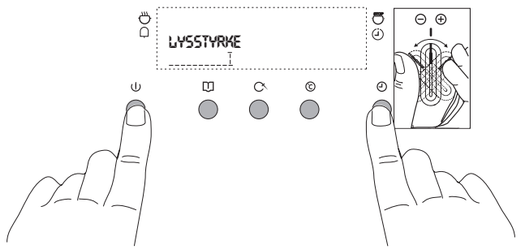
1. Tænd for ovnen, tryk på tasten.
2. Tryk samtidig på tasterne og .
3. Drej og knappen for at vælge sprog.
4. Bekræft det valgte sprog ved at trykke samtidig på tasterne og .

Ændring af displayets lysstyrke

Displayets lysstyrke kan indstilles i tre trin.



1. Tænd for ovnen. Tryk på tasten.
2. Tryk samtidig på tasterne og .
3. Drej én gang på knappen for at vælge lysstyrke. I displayet står LYS STYRKE.
4. Drej på og knappen for at indstille lysstyrken.
5. Bekræft den valgte lysstyrke ved at trykke samtidig på tasterne og .



Slukning af display

Når ovnen er slukket, kan lyset i displayet slukkes. Tryk samtidig på tasterne og indtil lyset slukker i displayet.

Når De tænder ovnen, tænder lyset automatisk igen.
Når De slukker ovnen, slukket lyset automatisk.

Aktivering af display

Ovnen skal være slukket.
Tryk samtidig på tasterne og indtil lyset tænder i displayet.

Valg af kogegrej

Egnet kogegrej
Induktionspladen kan kun tænde, når kogegrej med magnetisk bund er placeret på én af kogezonerne.
De kan anvende følgende kogegrej:

- Kogegrej, som er mærket til induktion
- Kogegrej af støbejern. Vær opmærksom på at bunden er glat. En ru bund kan ridse glaskeramikpladen.
- Kogegrej af emaljeret stål. Vær opmærksom på at emaljen er egnet til brug på glaskeramik. Nogle emaljeringer kan ridse glaskeramikpladen.

De kan undersøge om Deres kogegrej er egnet ved at lægge en magnet på kogegrejets bund. Hvis magneten bliver siddende, er kogegrejet egnet.

⚠ Ved anvendelse af kogegrej med slip let belægning, må der ikke anvendes trin 9 og P, da belægningen kan ødelægges af den hurtige induktionsvarme.

Uegnet kogegrej

Kogegrej af aluminium, kobber, messing, glas og porcelæn, samt stål,der ikke har magnetisk bund.

Kogegrejets størrelse

⚠ Vær opmærksom på bunddiameteren ved køb, da kogegrejsproducenten ofte angiver diameteren på den øverste kant.

Kogezonerne tilpasser sig automatisk størrelsen på grydebundens diameter indtil en bestemt grænse. Kogegrejets bund skal have en bestemt minimumsstørrelse, som er afhængig af kogezonens diameter:
Lille kogezone ø 14,5 cm: Grydebunddiameter mindst ø 10 cm

Mellem kogezone ø 18 cm: Grydebunddiameter mindst ø 14,5 cm

Stor kogezone ø 21 cm: Grydebunddiameter mindst ø 18 cm.

Råd og tips ved brug af kogezonerne

Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

- **Kogegrejet skal passe til kogezonerne.**

- **Brug tætsluttende låg på gryden.** Uden låg på gryden bruges der tre gange mere el.

- Stil gryder og pander på kogezonen før indkobling.

- **Spar på vandet: Kog i så lidt vand som muligt.** Kog kartofler og grønsager med 1, 2 eller 3 dl vand.
  Brug 1 dl vand på den lille kogezone
  Brug 2 dl vand på den mellemste kogezone
  Brug 3 dl vand på den store kogezone.

- Læg et tætsluttende låg på gryden. Bring i kog på højeste trin og skru ned på lavest mulige trin, når det damper kraftigt ved låget. Beregn kogetiden fra De skruer ned. Vent med at kigge til kartoflerne /grønsagerne indtil kogetiden er gået.

- **Skru straks ned når det koger**. Vælg korrekt indstilling. Start på højeste indstilling og skru så langt ned som muligt, uden at maden går af kog.

- Tø maden op i køleskab først.

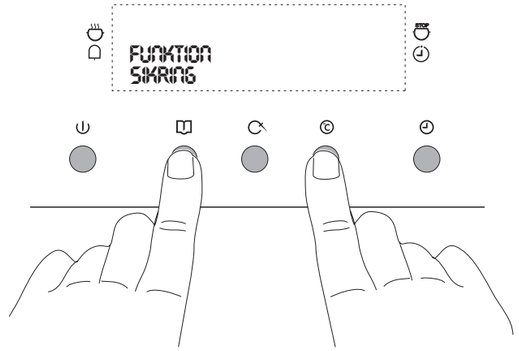
- Det er energibesparende at tilberede i en gryde på en kogezone i stedet for i ovnen.

Sikring af ovnfunktionen

Med denne funktion kan De sikre at der ikke ved en fejltagelse bliver ændret på den indstilling ovnen er tændt på.

De kan altid slukke for ovnen ved et enkelt tryk på tasten .

1. Tænd for ovnen og vælg en ovnfunktion
2. Tryk samtidig på tasterne og .
3. I displayet står der: FUNKTION SIKRING. Ovnfunktionen kan nu ikke ændres.
4. Frakobling af børnesikringen sker ved igen at trykke på tasterne og .
   FUNKTION SIKRING forsvinder. De kan nu ændre ovnens indstillinger.



Autostop

Hvis ovnen ved en fejltagelse står tændt i længere tid, vil den automatisk slukke af sikkerhedsmæssige årsager. I displayet vises den sidst indstillede temperatur og der lyder et signal.

Tiden der går inden ovnen slukker automatisk, afhænger af den indstillede temperatur. I nedenstående skema, kan De se hvor lang tid der går:

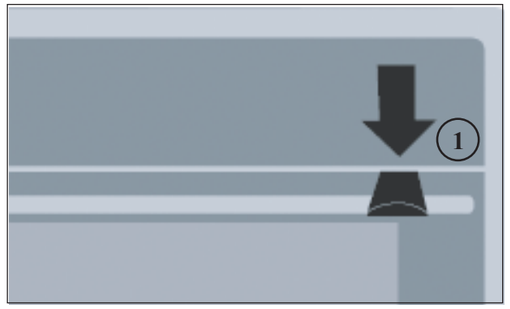
30-120°C	12,5 timer
120-200°C	8,5 timer
200-250°C	5,5 timer
250-280°C	3,0 timer

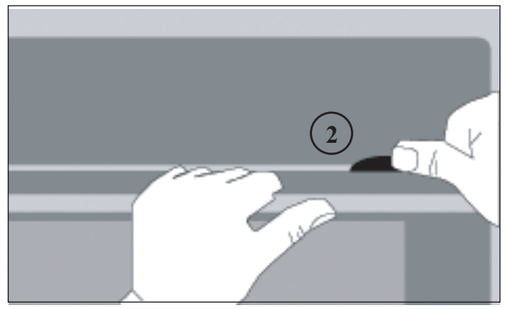
Før ovnen kan bruges igen, skal De slukke for ovnen ved at trykke på tasten .

Tilkobling af mekanisk børnesikring

⚠ Komfuret er beregnet til en normal husholdning. Hvis det bruges på anden måde, er der fare for ulykker.

Træk palen ud, til den går i hak (1). For at åbne ovnlågen skal De nu trykke ovnlågen lidt ind og samtidig trykke palen ind. De kan frakoble børnesikringen ved at trykke palen ind, til den går i hak (2).





Tilkobling af elektronisk børnesikring

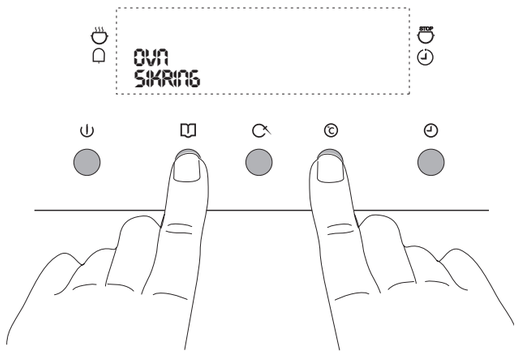
Den elektroniske børnesikring har to funktioner:
1. Når ovnen er slukket, sikrer børnesikringen at ovnen ikke kan tændes.
2. Når ovnen er tændt, lukker børnesikringen for den valgte funktion, så der ikke kan laves en anden indstilling af ovnen.

Sikring af ovnen

Så snart børnesikringen er slået til, kan der ikke tændes for ovnen.

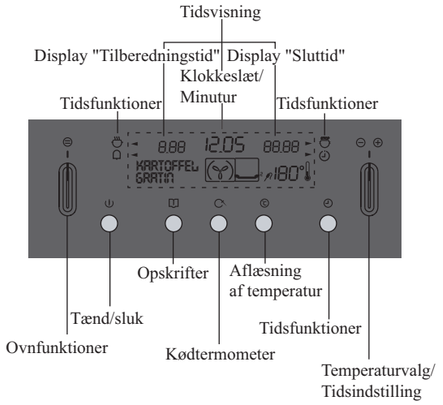
1. Tryk samtidig på tasterne og .
2. I displayet vises OVN SIKRING. Børnesikringen er nu slået til.
3. Frakobling af børnesikringen sker ved igen at trykke på tasterne og .

   OVN SIKRING forsvinder. De kan nu anvende ovnen.



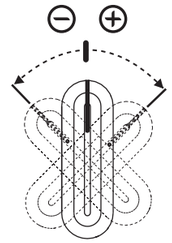
Den elektroniske ovnstyring

Tænd altid for ovnen ved at trykke på tænd/sluk tasten. Lyset i ovnen tænder, så snart der er valgt en ovnfunktion. Når den valgte temperatur er nået, lyder der et signal. Sluk altid for ovnen ved at trykke på tænd/sluk tasten.



Drejeknapperne

Drej knapperne til højre eller venstre indenfor det markerede område. Drej **ikke** knapperne forbi stoppet.



Ovnen

1. Tænd for ovnen. Tryk på .
2. Vælg ovnfunktion. Drej på knappen ovnfunktioner .

   Hver ovnfunktion har en forudindstillet temperatur.
3. De kan ændre den forudindstillede temperatur ved at dreje på og knappen.

Ovnen har følgende funktioner:

LYS

VARMLUFT 175°C

TRADITIONEL 200°C

LAVENERGISTEGNING 200°C

PIZZA 220°C

INTERVALGRILL 175°C

GRILL 250°C

UNDERVARME 120°C

HOLDE VARM 80°C

OPTØNING 30°C

PYROLYSE

De finder en grundigere beskrivelse af de enkelte ovnfunktioner i afsnittet “Sådan bruge De...Ovnen”.

Ovnens temperatur

De kan aflæse ovnens aktuelle temperatur ved at trykke på .

Lasagne

Ingredienser:

500g lasagneplader

Kødsovs:

200g bacon
2 løg (200g)
2 gulerødder (150g)
4 spsk. olivenolie
800g hakket oksekød
½ ltr. okse bouillon
1 ds. koncentreret tomatpuré
2 tsk. salt
1 tsk. peber
2 tsk. oregano
1 tsk. timian

Bechamelsovs:

40g margarine
70g mel
½ ltr. mælk (500g)
200g revet ost (mozarella)
salt, peber, muskatnød

20g margarine

Tilberedning:

Skræl løg og gulerødder, skær løgene i tern og riv gulerødderne.

Varm olien, brun bacon og grønsagerne under omrøring. Tilsæt kødet lidt efter lidt, brun det under omrøring til det skiller ad, og hæld bouillonen ved. Krydres med tomat puré, oregano, timian, salt og peber, kog det op og lad det simre under låg i 30 min.

Tilbered bechamelsovsen imens. Smelt margarinen i en gryde, drys melet i og lad det blive gyldent under omrøring. Mælken tilsættes lidt ad gangen, under stadig omrøring. Sovsen krydres med ost, salt, peber og muskat og små koger ca. 10 min. uden låg.

Smør en stor firkantet gratinform eller en lille bradepande. Læg skiftevis kødsovs, lasagneplader og bechamelsovs. Start med kødsovs og slut af med bechamelsovs, resten af margarinen fordeles i små klatter over retten.

Tilbered på bageplade

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil LASAGNE vises i displayet.
4. Lad ovnen varme op. Når den rette temperatur er nået, giver ovnen signal. Sæt derefter lasagnen ind i ovnen på ribbe 3.
5. 5 min før tilberedningstiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at tilberedningstiden snart er slut.
6. Efter en samlet tilberedningstid på 45 time giver ovnen signal, lasagnen er færdig.
7. Sluk ovnen. Tryk på tasten .

Kylling

Ingredienser:

2 kyllinger á ca. 1300g
2 tsk. salt
1 bdt. persille
1 spsk. olie
1 tsk. paprika

Tilberedning:

Rens kyllingerne og fjern indvoldene. Skyl kyllingerne grundigt ud- og indvendig under rindende koldt vand. Dup kyllingerne tørre med køkkenrulle. Kom persille og salt indvendig i kyllingerne. Bland olie og paprika og pensl kyllingerne udvendigt.

Placér kyllingerne på risten over bradepanden.

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil KYLLING vises i displayet.
4. Sæt kyllingerne ind på ribbe 2.
5. 5 min før tilberedningstiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at tilberedningstiden snart er slut.
6. Efter 1 time giver ovnen signal, kyllingerne er færdige.
7. Sluk ovnen. Tryk på tasten .

Kartoffelgratin

Ingredienser:

1 kg kartofler
2 fed hvidløg
300g revet mozzarella el. emmentaler ost
3 æg (165-175g)
2 ½ dl mælk (250g)
4 spsk. fløde (60g)
1 tsk. salt (7g)
1 tsk. peber (4g)
1 spsk. frisk timian eller 1 tsk. tørret
40g margarine

Tilberedning:

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver.

Smør et ildfast fad med 10 g margarine og ét fed presset hvidløg.

Fordel halvdelen af kartoffelskiverne i fadet. Drys med halvdelen af osten. Læg resten af kartoflerne ovenpå, og fordel til sidst resten af osten over.

Pres det andet fed hvidløg og pisk det let sammen med æg, mælk, fløde, salt, peber og timian. Hæld blandingen over kartoflerne.

Fordel resten af margarinen over gratinen i klatter.

Tilbered på bageplade

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil KARTOFFELGRATIN vises i displayet.
4. Sæt kartoffelgratinen ind på ribbe 2.
5. 5 min før tilberedningstiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at tilberedningstiden snart er slut.
6. Efter 1 time giver ovnen signal, kartoffelgratinen er færdig.
7. Sluk ovnen. Tryk på tasten .

Quiche Lorraine (tærte)

Ingredienser:

Dej:
150g hvedemel
75g margarine
½ tsk. salt (4g)
40g vand
Fyld:
170g bacon eller skinke
70g revet ost
3 æg (60-65g)
½ dl mælk (50g)
1 ¾ dl creme fraiche 38% (170 g)
1 knsp. peber og muskatnød.

Tilberedning:

Ælt mel, margarine og salt sammen. Tilsæt vandet og ælt til en ensartet dej. Stil dejen koldt i 1 - 1 ½ time.

Rul dejen ud og læg den i en tærteform med diameter Ø 26 cm. Buk kanten af dejen dobbelt om. Prik med en gaffel.

Fordel bacon eller skinke ovenpå dejen, drys herefter med revet ost. Pisk æg, mælk, creme fraiche, peber og muskat sammen og hæld det over.

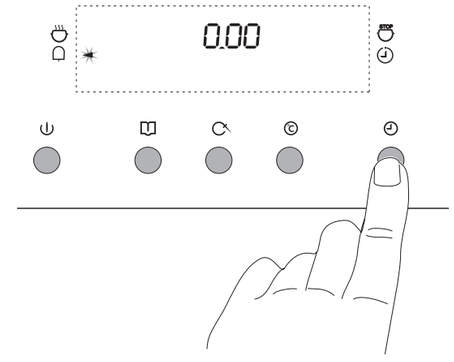
Bag på rist

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil QUICHE LORRAINE vises i displayet.
4. Lad ovnen varme op. Når den rette temperatur er nået, giver ovnen signal. Sæt derefter tærten ind i ovnen på ribbe 3.
5. 5 min før tilberedningstiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at tilberedningstiden snart er slut.
6. Efter en samlet tilberedningstid på 40 min giver ovnen signal, tærten er færdig.
7. Sluk ovnen. Tryk på tasten .

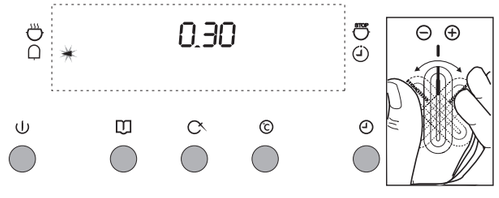
Uret

Minutur

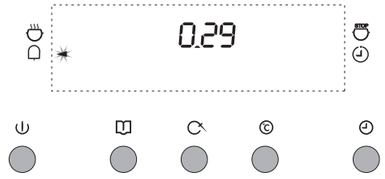
1. Tryk på tasten indtil pilen blinker ud for .



2. Indstil det ønskede antal minutter ved at dreje på og knappen. De kan indstille op til 99 minutter.

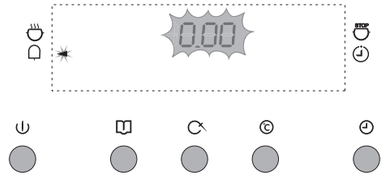


Efter ca. 5 sekunder viser displayet den resterende tid. Pilen lyser udfor .



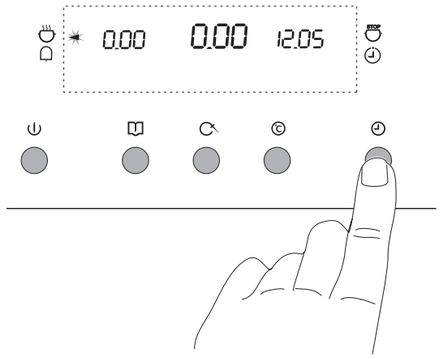
Når tiden er gået lyder der et signal i to minutter. “0.00” og pilen blinker i displayet.

Tryk på en vilkårlig taste for at afbryde signalet.

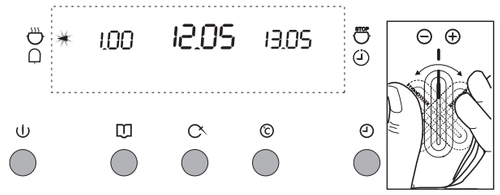


Automatisk stop af ovnen

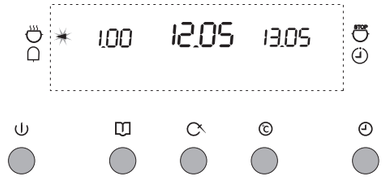
1. Vælg ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk på tasten indtil pilen blinker ud for .



3. Indstil den ønskede tilberedningstid ved at dreje på og knappen.



Pilen lyser ud for . I displayet kan de aflæse den resterende tid, samt sluttidspunkt.



Når tiden er gået slukker ovnen automatisk. Der lyder et signal i to minutter. “0.00” og pilen blinker i displayet.

Tryk på en vilkårlig taste for at afbryde signalet.

Fisk (fiskegratin)

Ingredienser:

600-700g lakse stykker uden skin.
1 citron
150g revet ost
2 ½ dl fløde
50g rasp
hakket persille
salt og peber
20g margarine.

Tilberedning:

Dryp fisken med citron og lad den trække lidt.

Dup overskydende saft af med køkkenrulle. Krydder med salt og peber på begge sider af fisken, læg den i et smurt ildfast fad.

Bland revet ost, fløde, rasp og hakket persille. Fordel blandingen over fisken.

Tilbered på bageplade

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil FISK vises i displayet.
4. Lad ovnen varme op. Når den rette temperatur er nået, giver ovnen signal. Sæt derefter fadet ind i ovnen på ribbe 2
5. 5 min før tilberedningstiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at tilberedningstiden snart er slut.
6. Efter en samlet tilberedningstid på 25 min giver ovnen signal, fiskegratinen er færdig.
7. Sluk ovnen. Tryk på tasten .

Pizza

Ingredienser:

Dej:

30g gær
2 dl lunken vand (200g)
2-2 ½ dl mel (300g)
1/2 tsk. salt (4g)
2 spsk. olie

Fyld:

10 spsk. pizza topping (tomat sovs)
300g skinke i strimler
200g revet mozzarella ost
1 tsk. basilikum
1 tsk. oregano

Tilberedning:

Redskab: Foodprocessor med kniv i skålen.

Kom gær, salt, olie og vand i foodprocessoren. Kør på højeste hastighed til gæren er udrørt. Tilsæt 2 dl mel. Kør på højeste hastighed til dejen er samlet til-sæt evt. mere mel. Tag dejen op af skålen og læg den til hævning i en skål i 30 min. Rul dejen ud til en cirkel med en tykkelse på ½ cm, læg dejen midt på en bageplade.

Smør pizza topping på dejen. Fordel først skinke-strimler, dernæst reven mozzarella ovenpå. Drys med basilikum og oregano.

Bag på bageplade.

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil PIZZA vises i displayet.
4. Lad ovnen varme op. Når den rette temperatur er nået, giver ovnen signal. Sæt derefter pizza´en ind i ovnen på ribbe 3.
5. 5 min før tilberedningstiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at tilberedningstiden snart er slut.
6. Efter en samlet tilberedningstid på 15 min giver ovnen signal, pizza´en er færdig.
7. Sluk ovnen. Tryk på tasten .

Indbygget kogebog

Opskrifter

Sandkage

Ingredienser:

185g margarine
200g sukker
1 knsp. vaniliesukker (1g)
3 æg (170g)
375g hvedemel
3 tsk. bagepulver (15g)
1 knsp. salt (1g)
1 dl mælk (100g)
1 spsk kakao (7,5g)

Tilberedning:
Rør margarine skummende med sukker, vaniljesukker og salt. Tilsæt æggene ét ad gangen, og rør det hele til en skummende masse. Tilsæt mel iblandet bagepulver sammen med mælken lidt ad gangen. Vend dejen let sammen.

Hæld 2/3 af dejen i en smurt firkantet form (30 cm lang / 1 ½ ltr.). Rør resten af dejen sammen med kakao og stryg den over den lyse dejmasse.
Træk den mørke dej med en gaffel i en spiral gennem den lyse dej.

Bag på rist

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil SANDKAGE vises i displayet.
4. Lad ovnen varme op. Når den rette temperatur er nået, giver ovnen signal. Sæt derefter sandkagen ind i ovnen på ribbe 2.
5. 5 min før bagetiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at bagetiden snart er slut.
6. Efter en samlet tilberedningstid på 55 min giver ovnen signal. Sandkagen er bagt.
7. Tag sandkagen ud og sluk ovnen. Tryk på tasten .

Franskbrød

Ingredienser:

50g margarine
50g gær
5 dl mælk (500g)
1 tsk. salt (7g)
1 spsk. sukker (14g)
750g hvedemel

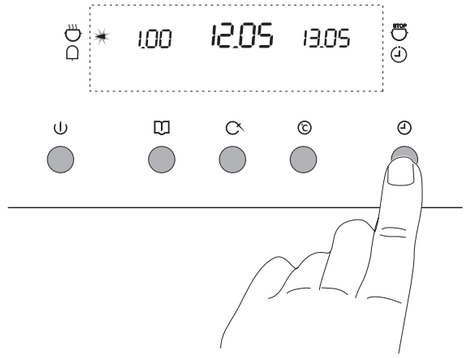
Tilberedning:
Smelt margarinen. Tilsæt mælken og varm op til blandingen er lun (+37°C).
Smuldr gæren i et fad. Tilsæt sukker og mælkeblandingen. Rør gæren ud. Tilsæt mel og salt. Hold 1/3 af melet tilbage. Ælt det hele sammen til en smidig dej. Tilsæt evt. mere mel. Lad dejen hæve til dobbelt størrelse (30 min.). Ælt herefter dejen igennem igen og del dejen i to portioner.
Smør 2 forme (13x30 cm) og læg dejen i. Lad dejen efterhæve i 30 min.
Rids evt. i toppen lige før bagningen.

Bag på rist

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen indtil FRANSKBRØD vises i displayet.
4. Sæt franskbrødene ind på ribbe 2.
5. 5 min før bagetiden er slut, giver ovnen signal for at minde Dem om at bagetiden snart er slut.
6. Efter 30 min giver ovnen signal. Franskbrødene er bagt.
7. Tag franskbrødene ud og sluk ovnen. Tryk på tasten .

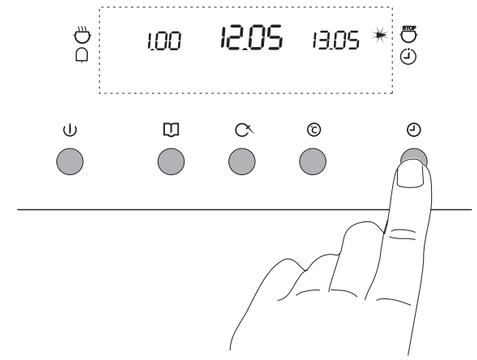
Automatisk start og stop af ovnen

Med denne funktion kan De programmere ovnen til at starte og slukke på et senere tidspunkt.



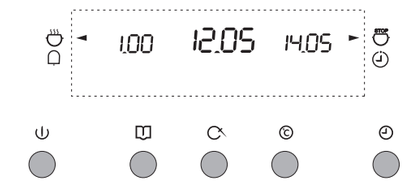
1. Vælg ovnfunktion og temperatur.
2. Tryk på tasten indtil pilen blinker ud for .

3. Indstil den ønskede tilberedningstid ved at dreje på og knappen.



4. Tryk på tasten indtil pilen blinker ud for .

5. Indstil den ønskede stoptid ved at dreje på og knappen.



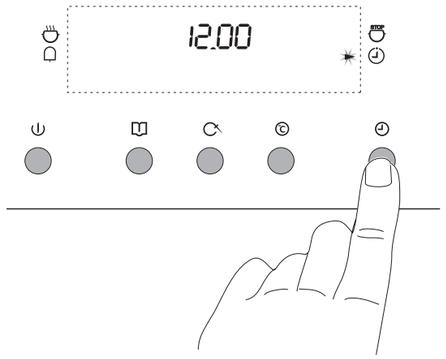
Pilene lyser ud for tilberedningstid og stoptid.
Ovnen beregner automatisk hvornår den skal tænde.
I displayet kan De aflæse den resterende tid, samt sluttidspunkt.

Når tiden er gået slukker ovnen automatisk. Der lyder et signal i to minutter. “0.00” og pilene blinker i displayet.

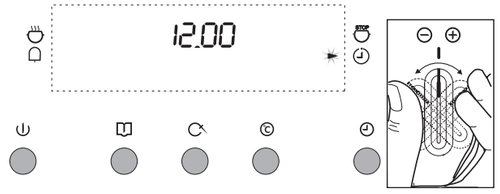
Tryk på en vilkårlig taste for at afbryde signalet.

Ændring af klokkeslæt

Tryk på tasten indtil pilen blinker ud for .

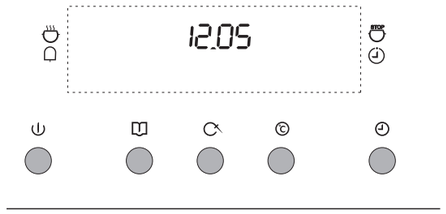


Indstil uret ved at dreje på og knappen
Vent i 5 sekunder.



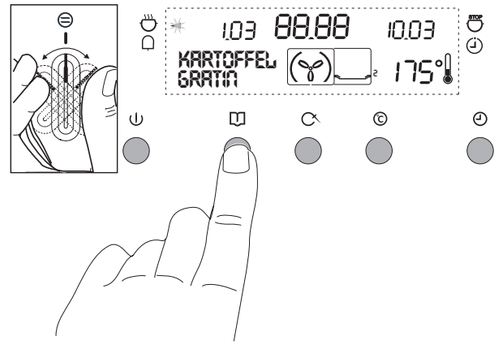
Pilen i displayet holder op med at blinke. Uret er indstillet.

i Klokkeslættet kan kun ændres når den elektroniske børnesikring er slået fra, ingen af urfunktionerne er valgt og når der ikke er indstillet en ovnfunktion.



Indbygget kogebog

Når De anvender den indbyggede kogebog, indstiller ovnen sig automatisk på den rigtige ovnfunktion og den rigtige temperatur. I displayet får De en angivelse af hvilken ribbe maden skal placeres på.



Først tilbereder De retten efter de opskrifter, som De finder i det efterfølgende afsnit. Dernæst indstiller De ovnen:

1. Tryk på tasten .
2. Tryk på tasten .
3. Drej på knappen og indstil den ønskede opskrift. I displayet vises opskrift, ovnfunktion, ribbe, temperatur, tilberedningstid og sluttid. Ovnen tænder efter ca. 5 sekunder
4. Inden tilberedningstiden er slut, lyder et signal. De kan her kontrollere om maden skal tilberede i hele tilberedningstiden, eller den evt. skal tages ud lidt før.
5. Når den indstillede tilberedningstid er slut, lyder et signal og “0.00” blinker i displayet.
6. Sluk for ovnen. Tryk på tasten

Automatisk start og stop

Ved brug af den indbyggede kogebog, kan De benytte muligheden for forsinket start . Se afsnittet: “Sådan bruger De...Automatisk start og stop”.

Råd og tips ved brug af ovnen

Ved at anvende nedenstående råd kan De spare på energien og lette rengøringsarbejdet.

- **Tilberedning i ovn kræver mere energi end i en gryde på en kogezone.**
- **Sæt i kold ovn.** Mad og bagværk, som skal tilberedes i mere end 20 minutter kan sættes i kold ovn. Indstil tid og temperatur som angivet. Sluk for ovnen når tiden er gået. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i yderligere 10-15 min.
- **Når ovnen skal forvarmes: tænd den lige før brug.**
- **Udnyt eftervarmen.** Hvis ovnen er forvarmet kan De slukke 10 minutter før tilberedningstiden er slut. Lad mad eller bagværk blive stående i den slukkede ovn i de 10 minutter.
- **Fyld pladen op.** De kan sagtens bage og stege samtidig, hvis retterne skal tilberedes ved samme temperatur. Retterne tager ikke smag af hinanden.
- Undgå vandbad. Vandbad kræver meget energi. Fugtigheden fra maden er nok til at retterne ikke udtørrer.
- Brug kun lidt eller ingen vand ved stegning. Tilsæt max 5 dl vand ved stegning. Brug ikke ovnens bradepande til stegning. Brug et ildfast fad. Når De tilsætter 5 dl vand i et ildfast fad, har vandet en mindre overflade. Fordampningen bliver mindre og stegen steger ikke tør, selvom De kun anvender 5 dl væske.
- Brug stegetermometer, så kødet bliver stegt tilpas.
- Anvend grillen så lidt som muligt.
- Tø maden op i køleskab først.

Magasinskuffen

Magasinskuffen er beregnet til opbevaring af ovntilbehøret.

Magasinskuffen må **ikke** anvendes til opbevaring af madvarer i længere tid, da fugt fra madvarer kan forårsage rust i og omkring magasinskuffen.

Stegetermometeret

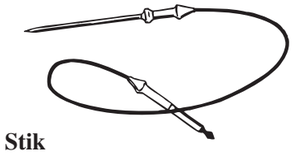
Kødets centrumtemperatur kan indstilles mellem 30°C og 99°C. Stegetermometerets plastdele skal under brug være mindst 4 cm fra varmelegemerne i ovnens top. Stegetermometeret må ikke anvendes ved grillning.

Kun det medfølgende stegetermometer må anvendes i ovnen. Brug kun originale reservedele i tilfælde af udskiftning.

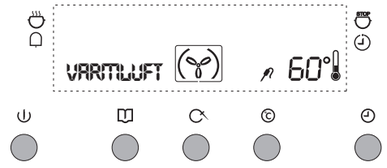
1. Sæt stegetermometerets føler i midten af stegen.
2. Sæt stegetermometerets stik i bøsningen i ovnens højre side.
3. Vælg ovnfunktion og temperatur.
4. Displayet viser en foreslået centrumtermperatur i kødet på 60°C.
5. Drej på ⊕ og ⊖ knappen, hvis De ønsker at ændre kødets centrumtemperatur. De skal ændre centrumtemperaturen inden der er gået 15 sekunder.
6. Efter ca. 5 sekunder viser displayet 30°C. Når kødets centrumtemperatur stiger til over 30°C, kan De følge kødets aktuelle centrumtemperatur i displayet.
7. De kan ændre den ønskede centrumtemperatur under stegningen ved at trykke én gang på tasten og derefter ændre ved at dreje på ⊕ og ⊖ knappen.
8. De kan ændre ovntemperaturen under stegningen ved at trykke to gange på tasten og derefter dreje på ⊕ og ⊖ knappen. Ændring af ovntemperatur skal ske indenfor 5 sekunder.
9. Når kødet har nået den indstillede centrumtemperatur, lyder der er et signal. Ovnen slukker automatisk.
   Tryk på en vilkårlig taste for at afbryde signalet.
10. Sluk for ovnen og træk stegetermometerets stik ud af bøsningen. Tag kødet, med stegetermometeret, ud af ovnen.
11. Lad stegetermometeret blive siddende i kødet i hele stegens hviletid.

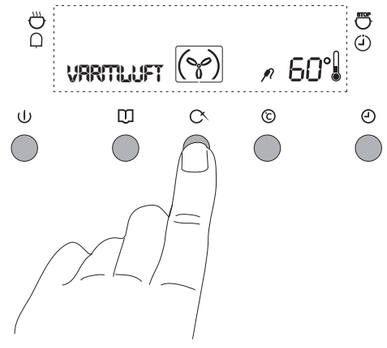
Stegetermometeret er meget varmt. Der er risiko for at brænde sig, når stegetermometeret tages ud af ovnen.

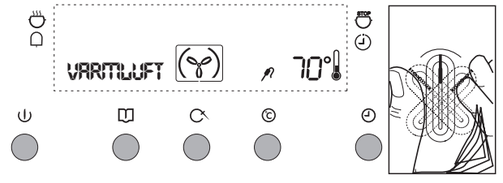
Føler
stikkes i maden for at måle den indre temperatur.
Vigtigt: *Spidsen af stegespyddet skal være placeret i midten af stegen.*



Stik
Stegetermometeret tilsluttes ved at sætte stikket i bøsningen i ovnens højre side.

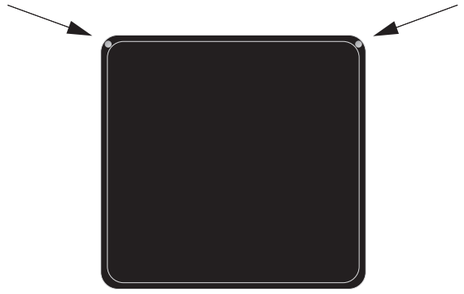






Tilbehøret

På bagepladerne og bradepanden er der lavet to markeringer, én i hver side. Sæt bagepladerne og bradepanden ind i ovnen, således at begge markeringer vender ind mod ovnrummet.



Tilbehøret med Non-Stick belægning

Dette tilbehør har en smudsafvisende belægning og lang levetid, når De behandler det korrekt.

Sådan bruger De tilbehøret med Non-Stick belægning:

1. Placér madvarer eller bagværk direkte på pladen, risten eller i bradepanden.
2. Brug redskaber af plast eller træ på Non-Stick belægningen. Brug aldrig redskaber af metal.
3. Brug en plastkniv til at skære f.eks. bradepandekager, pizza, lasagne o.lign.
4. Vær opmærksom på at skåle og fade med ru bund kan skade Non-Stick belægningen. Brug fade og skåle med glat bund. Eller anvend risten uden Non-Stick belægning til fade og skåle med ru bund.
5. Varm aldrig tilbehøret med Non-Stick belægning op, når det er tomt.
6. Placér ikke tilbehøret på en varm kogezone.
7. Når De anvender tilbehøret med Non-Stick, må temperaturen i ovnen max være 250°C.

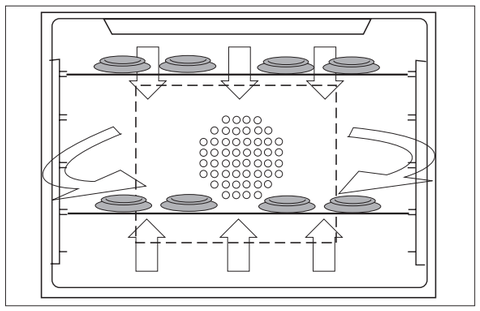
Ovnen

⚠ Læg aldrig alu-folie, en plade eller en bradepande direkte på ovnbunden. Emaljen kan tage skade p.g.a. overophedning. Ovnen bliver varm under brug, hold børn under opsyn.

Varmluft

En blæser bag ovnens varmluftskærm sender luft ud gennem luftkanaler i skærmens sider. Varmelegemerne fra traditionel ovn, samt et varmelegeme rundt om blæseren varmer luften op. Den varme luft cirkulerer i ovnrummet før den igen bliver suget ind gennem gitteret midt på skærmen.

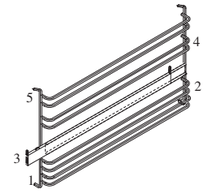
Ved tilberedning med varmluft kan der tilberedes på to plader samtidig. Pladerne placeres på ribbe 2 og 5 eller 1 og 4. Temperaturen skal sænkes ved tilberedning med varmluft, den skal være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn.



Indstillingsskema grillning

Grillning	Ribbe	Temperatur °C	1. side Tid i min.	2. side Tid i min.
Svinekotelet	3 - 4	250	9 - 11	5 - 7
Lammekotelet	3 - 4	250	8 - 12	6 - 8
Kylling parteret, kvarte	2 - 3	250	25 - 30	20 - 25
Grillpølser	3 - 4	250	4 - 5	2 - 3
Revelsben (*forkogte 20 min*)	2 - 3	250	15 - 20	15 - 20
Fisk (*skiver af torsk eller laks*)	3	250	10 - 15	5 - 7
Ristning af toastbrød	3 - 4	250	3 - 4	2 - 3
Toast (*lagt imellem to bageplader*)	3	250	ialt 10 min	

De kan opnå en mere skånsom grillning ved at placere maden en ribbe længere nede i ovnen. Grilltiden bliver lidt længere.



Grillning

Ved grillning skal temperaturen være 250°C.

Tør maden, der skal grilles, af med køkkenrulle. Hvis maden er fugtigt, vil maden blive kogt i stedet for grillet.

Lad grillen varme op i 5 min. inden De sætter maden, der skal grilles, i ovnen.

Læg maden, der skal grilles, på ovnristen, og placér risten på den ribbe, der er anbefalet i indstillingsskemaet. Beklæd bradepanden med alu-folie og placér den under risten. Bradepanden opsamler fedtstænk m.m., det letter rengøringen.

Ovnlågen skal være lukket under grillningen.

Hold øje med grillningen.

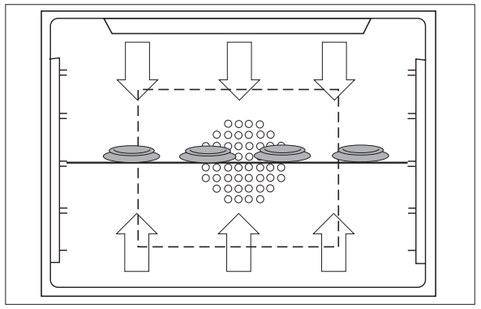
For lang grilltid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad. Vend maden der skal grilles mindst én gang under grillningen.

Grilltiden er afhængig af størrelsen, fedtmarmoreringen, mængden og temperaturen på maden, der skal grilles.

Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv og svin) får ikke farve lige så let som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og grillkrydderier giver bedre farve, men øger risikoen for at kødet brankes. Grillresultatet bliver bedst hvis maden, der skal grilles, ikke kommer direkte fra køleskabet.

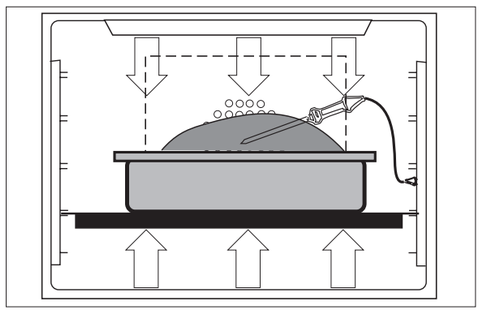
Traditionel ovn

Ovnen har varmelegeme i top og bund. Varmelegemerne afgiver strålevarme direkte til madvarerne. Bag og steg på én plade ad gangen.



Lavenergistegning

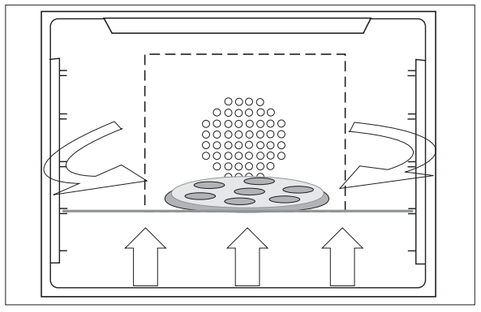
Dette program er velegnet til stegning af både rødt kød, fjerkræ og lyst kød. På dette program benyttes varmelegmerne i top og bund. Opvarmningen på dette program er blidere end på de øvrige programmer. For kødet betyder dét, at saft og kraft bevares bedre. Stegning på dette program skal ske fra kold ovn. Både opvarmningstiden og stegetiden er længere på dette program end på de øvrige programmer. På dette program opnår De det bedste resultat ved at anvende et elektronisk stegetermometer til måling af kødets centrumtemperatur.



Max 5 dl vand

Pizzaprogram

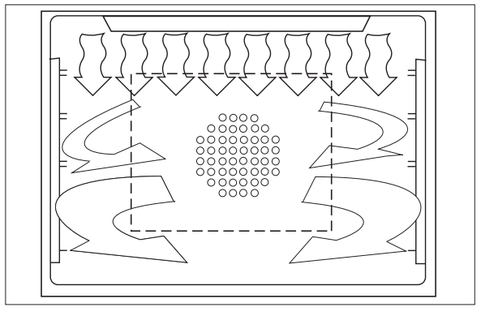
Dette program er en kombination af varmluft og bundvarme. Ringvarmelegeme og bundvarmelegeme er indkoblet. Bundvarmen sikrer at pizza- og tærtebunde bliver sprøde. Den varme cirkulerende luft tilbereder fyldet og giver det en gylden farve. Ved bagning af mørdejstærter er det ikke nødvendigt at forbage tærtebunden inden fyldet kommes i. De opnår det bedste resultat ved at sætte ind i en forvarmet ovn.



Intervalgrill

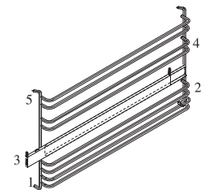
Intervalgrill er en kombination mellem varmluft og grill. Varmluftblæseren cirkulerer luften rundt i ovnrummet. Grillvarmelegemet varmer luften op til den indstillede temperatur og holder derefter temperaturen.

Ved tilbederedning med intervalgrill skal temperaturen være 15-20 % lavere end ved traditionel ovn. Ved tilberedning med intervalgrill tilberedes på én plade.



Stegning				Traditionel ovn	Varmluft	Intervalgrill	Lavenergistegning	
	Ribbe	Centrum-temp.i kødet	Tid min. pr. kg. kød	Temperatur °C	Temperatur °C	Temperatur °C	Temperatur °C	Tid min pr. kg. kød
Oksekød								
Roastbeef **	3	65	100 - 120	125	125	125	125	100 - 120
Culotte	3	65						
bruning:			ialt 10	225	200	200	ikke velegnet	-
stegning:			50 - 60	160	150	150	-	-
Oksesteg, gammeldags	1 - 2	75 - 80	90 - 120	180	160	160	180	90 - 120
4 steak af entrecôte 1- 1½ cm *	3	***	-	-	-	-	160	ialt 25 - 30
Kalvekød								
Filet **	3	65	60 - 70	180	160	160	180	50 - 60
Lammekød								
Kølle/bov/ryg	2	90	80 - 100	180	160	160	ikke velegnet	-
Svinekød								
Flæskesteg**	3	70	65 - 75	200	175	175	200	90 - 100
Ribbensteg**	3	***	60	200	175	175	200	90 - 100
Nakkefilet	3	75 - 80	90 - 120	180	160	160	170	120 - 150
Skinke	1 - 2	70 - 75	60 - 100	160	150	150	160	100 - 120
Mørbrad 450-500 g *	3	***	-	-	-	-	160	ialt 50 - 55
Fjerkræ								
Kylling parteret	3	***	50 - 60	200	175	175	ikke velegnet	-
And**	2 - 3	***	55 - 60	160	150	150	ikke velegnet	
And**, langtidsstegning	2 - 3	***	ialt ca. 5 timer	130	ikke velegnet	ikke velegnet	130	ialt ca. 5 timer
Kalkun, helstegt, farseret	1 - 2	***	50	160	150	150	ikke velegnet	
Kalkunbryst	1 - 2	75 - 80	70 - 80	200	175	175	200	70 - 90

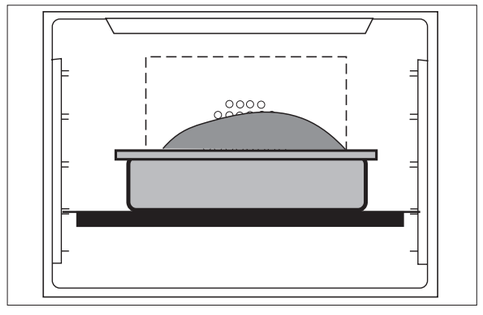
* Kødet skal forbrunes på pande, 2 min på hver side. Sæt derefter kødet ind i kold ovn, og indstil ovnen ifølge skema.
** Evt. efterbruning ved grill i ca. 5 min. Ved brug af grill, skal De fjerne stegetermometer. Lad stegen stå i ovnen samtidig med at grillen varmer op.
*** Stegetermometer er uegnet til dette stykke kød.



Stegning

Denne ovn er velisoleret. Det bevirker at der bliver en relativ høj fugtighed i ovnen. Derfor skal der ikke tilsættes vand ved stegning. Hvis De ønsker stegesky til sovs, så læg stegen i et ovnfast fad der passer til stegen, og hæld max 5 dl vand ved. Der skal ikke tilsættes yderligere vand under tilberedningen.

Hvis De bruger for meget vand i ovnen vil der dannes kondensvand, som kan løbe ud på gulvet, og ovnen bruger unødig meget energi.



Max 5 dl vand

Traditionel ovn, varmluft, lavenergistegning og **intervalgrill** er velegnet til stegning. Lavenergistegning giver den mest skånsomme stegning af kødet. **Intervalgrill** er især velegnet til stegning af madvarer, som skal have sprød overflade som kylling, flæskesteg, lammekølle o. lign. Ved brug af **varmluft** og **intervalgrill** skal De dog være opmærksom på at ovnrummet vil blive kraftigere tilsmudset pga. den cirkulerende luft, som hvirvler fedtstænk rundt i ovnrummet.

i Hvis De ønsker at bruge stegepose, så klip det ene hjørne af, inden stegeposen anbringes i ovnen. Derved undgår De at brænde Dem på varm damp, når De åbner posen.

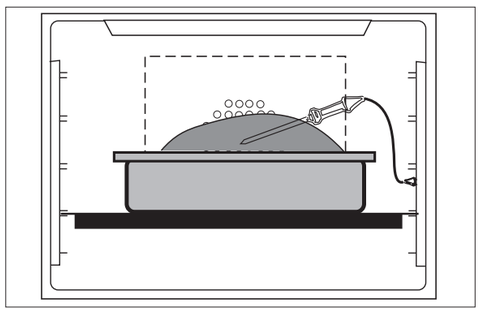
Brug af stegetermometer

For at opnå det bedste resultat skal spidsen af stegetermometeret være i den tykkeste del af stegen.

i Husk at stegetermometerets plastdele skal være mindst 4 cm fra varmelegemerne.

Spidsen må ikke støde mod fedt eller knogler, da termometeret ellers vil vise forkert. Hele stegespydet skal være inde i kødet, da ovnvarmen påvirker termometeret. Når den ønskede temperatur er nået, tages stegen ud, dækkes med alu-folie og hviler i ca. 20 min. Stegen er derefter lettere at skære for, og der går mindre kødsaft til spilde.

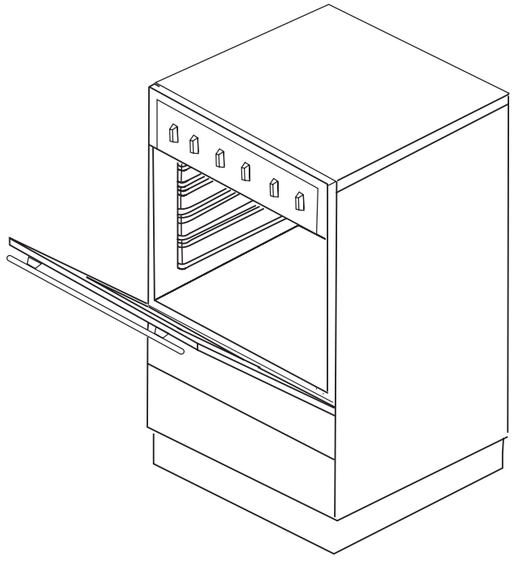
Ved brug af **Intervalgrill** må der ikke samtidig anvendes elektronisk stegetermometer, da varmen fra grillen kan få ledningen til at smelte.



Max 5 dl vand

Udluftningsstilling

Hver gang De har brugt ovnen, skal De lade den stå åben for udluftning. Hvis ovnen ikke bliver luftet ud, er der risiko for at fugt i ovnrummet kan forårsage rustdannelser.



Bagning/madlavning

Stik i bløde kager ca. 5 min. før fuld tid, så har De mulighed for at afkorte/forlænge bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formenes materiale, farve, form og størrelse.

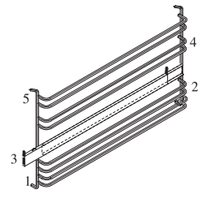
Ved tilberedning i mørke metalforme skal formen placeres på risten.
Med **traditionel ovn** får hele overfladen en ensartet farve.
Med **varmluft** bliver bagning/madlavning mere rationel, men farven bliver mere ujævn. For at opnå det bedste resultat skal bagværk/madret placeres, så det ikke spærrer for luftstrømmen. Dvs. at boller o.lign. skal placeres i lige rækker. Aflangt bagværk som flûtes, stænger, sandkage o.lign. skal placeres med enderne mod bagvæg og ovnlåge. **Varmluft** er mindre velegnet til bagning af ting med et højt sukkerindhold, som skal have høj temperatur i kort tid. Således bliver småkager pænest i traditionel ovn.

Varmluft kan tilberede forskellige retter samtidig, f.eks. forret, hovedret og dessert. De skal blot være opmærksom på at vælge retter, som skal tilberedes ved samme temperatur.

Intervalgrill er velegnet til gratinering og anden madlavning, som skal have gylden overflade f.eks. flødekartofler, råstegte kartofler o.lign. **Intervalgrill** er ikke velegnet til bagning.

Bagning	Traditionel ovn			Varmluft			Pizza		
	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Tid min
Boller	3	200 - 225	8 - 12	2 + 5	170 - 180	12 - 15	-	ikke velegnet	-
Grovboller	3	190 - 210	15 - 20	2 + 5	170 - 180	15 - 20	-	ikke velegnet	-
Småt gærbrød m. fyld	3	200 - 225	10 - 12	2 + 5	170 - 180	12 - 15	-	ikke velegnet	-
Ciabatta boller	3	220 - 230	15 - 20	-	ikke velegnet	-	3	220 - 230	15 - 20
Foccacia	3	220 - 230	15 - 20	-	ikke velegnet	-	3	220 - 230	15 - 20
Pitabrød	3	250	5 - 7	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Kringle	3	200 - 225	10 - 15	2 + 5	170 - 180	15 - 20	-	ikke velegnet	
Franskbrød	1 - 2	180 - 200	30 - 40	1 + 4	170-180	40 - 50		ikke velegnet	
Ciabattabrød	1 - 2	220 -230	15 - 25	-	ikke velegnet	-	1	190 - 210	15 - 25
Groft brød	1-2	180 - 200	35 - 40	1 + 4	160 - 170	45 - 55		ikke velegnet	
Rugbrød	1	185 - 195	85 - 100	1 + 4	155 - 165	100 - 110		ikke velegnet	
Flûtes	3	220 - 230	15 - 20	2 + 5	170 - 180	20 - 25		ikke velegnet	
Bradepandekage	2 - 3	175 - 200	30 - 60	3	160 - 175	30 - 60		ikke velegnet	
Formkage	3	175 - 200	30 - 40	1 + 4	150 - 165	35 - 45		ikke velegnet	
Sandkage	1	170 - 180	55 - 65	2	155 - 165	55 - 65		ikke velegnet	
Lagkagebunde	3	200 - 225	8 - 12	-	ikke velegnet	-		ikke velegnet	
Marengs	3	100	50 - 60	2 + 5	100	50 - 60		ikke velegnet	
Marengsbunde	3	100	90 - 95	2 + 5	100	90 - 95		ikke velegnet	
Småkager	3 - 4	160 - 200	6 - 15	-	ikke velegnet	-		ikke velegnet	
Vandbakkelser	3	190 - 210	30 - 40	2 + 5	160 - 170	40 - 45		ikke velegnet	
Roulade	3	190 - 210	10 - 12	-	ikke velegnet	-		ikke velegnet	
		-	derefter i slukket ovn: 25	-		derefter i slukket ovn: 25			
Frugttærte mørdej	1 - 2	175 - 200	forbagning af bund: 10 - 15		ikke velegnet			ikke velegnet	
		175	færdigbagning: 45 - 55						
Frugttærte smuldredej	3	175 - 200	25 - 40	2 + 5	170 - 180	25 - 35		175 - 200	25 - 35
Kransekage i ringe	4	210 - 230	8 - 12	-	ikke velegnet	-	2	ikke velegnet	

Indstillingsskemaet er vejledende. Se også afsnittet “Råd og tips ved brug af ovnen”.



Madlavning	Traditionel ovn			Varmluft			Pizza			Intervalgrill		
	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Tid min	Ribbe	Temperatur °C	Tid min
Fisk, kogning	2 - 3	160 - 170	*	1 + 4	150 - 160	*	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Fisk, stegning	2 - 3	180 - 200	*	1 + 4	165 - 175	*	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Farsbrød	2 - 3	175 - 200	45 - 60	1 + 4	165 - 175	60 - 70	-	ikke velegnet	-	2 - 3	165 - 175	45 - 60
Frikadeller	3	175 - 200	25 - 35	1 + 4	165 - 175	35 - 45	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Leverpostej	2 - 3	180 - 200	50 - 60	1 + 4	165 - 175	65 - 75	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Flødekartofler	3	200	60 - 65	1 + 4	175	70 - 80	-	ikke velegnet	-	3	175	60 - 65
Gratin	2 - 3	180 - 200	50 - 60	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Gratinerede retter	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-	3 - 4	180 - 200	10 - 25
Kartoffelgratin	3	200	60 - 65	2	175	55 - 65	-	ikke velegnet	-	2	175	55 - 65
Pastagratin	3	180 - 200	30 - 40	1 + 4	165 - 175	40 - 50	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Lasagne, hjemmelavet	2	200	50 - 60	1 + 4	175	60 - 70	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Lasagne, frossen færdigret	3	180	30 - 45	1 + 4	175	**30 - 45	-	ikke velegnet	-	-	ikke velegnet	-
Pizza, hjemmelavet	2 - 3	200 - 225	15 - 25	1 + 4	165 - 175	25 - 35	3 - 5	220 - 230	15 - 20	-	ikke velegnet	-
Pizza, frossen færdigret	3	200 - 225	15 - 25	1 + 4	175 - 185	**15 - 25	3 - 5	200	15	-	ikke velegnet	-
Pommes frites, frosne	3	225 - 250	20 - 30	1 + 4	180 - 200	**30 - 45	-	ikke velegnet	-	3	180 - 200	30 - 45
Tærte, hjemmelavet :	3	190 - 210		1 + 4	165 - 175		4	215 - 225	35 - 45	-	ikke velegnet	-
forbagning bund:			15 - 20			15 - 20						
færdigbagning:			20 - 30			30 - 40						
Tærte, frossen færdigret	3	200	20 - 30	1 + 4	175	**25 - 35	3	200	15 - 25	-	ikke velegnet	-

*Når De steger eller koger fisk i ovnen er tilberedningstiden afhængig af fiskens tykkelse. Fisken er færdig, når fiskekødet er hvidt og gennemsigtigt
Prøv at stikke ved rygbenet med en gaffel. Hvis kødet slipper let, er fisken færdig.

**Ved tilberedning på to niveauer (dobbelt portion) er tiden ca. 1/3 længere, end der er angivet på emballagen. Er der angivet 30 min, bliver tilberedningstiden ca. 30 + 10 = 40 min